

B r i e f e

über

die Champagne und Lothringen

an

einen Landwirth in Schlesien,

von

K. H. von Boguslawski.



Breslau und Leipzig,

bei Wilhelm Gottlieb Korn.

1809.



V o r b e r i c h t.

Der Verfasser dieser Briefe gerieth an dem denkwürdigsten Tage des unglücklichsten Krieges in die Gewalt eines fremden Volkes, und machte darauf die unfreywillige Fußreise von Jena nach Chaalons an der Marne. Ihm wurde gut begegnet, und er würde die Entbehrung der Freyheit weniger schmerzlich empfunden haben, wenn sie nicht von der schweren Aufgabe, müßig zu gehen, nothwendig begleitet gewesen wäre. Um sich vor der langen Weile

zu retten, durchstrich er oft die Gefilde der Champagne, und einmahl auch die benachbarten Gegenden, bis zur Hauptstadt des Reiches, beobachtete die Arbeiten der Landleute, schaute dem Gange ihrer Wirthschaft zu, und befragte sie zuweilen über Lage, Verhältnisse und Entwürfe. Was er so sah und vernahm, theilte er einem Freunde in Schlesien mit: und da dieser meynete, daß manches von dem mitgetheilten durch weitere Betrachtung Nutzen stiften könnte; so ward aus den Briefen der gegenwärtige Auszug veranstaltet, und zum Druck gefördert.

Inhalt.

Erster Brief. Beschaffenheit des Bodens, Klima, Lage, des Departements der Marne.	S. 1
Zweiter Brief. Eintheilung und Behandlung des Feldes. . Getreidearten und ihre Cultur. H. Feuerwerksge. Heurte. Gärtneren.	— 11
Dritter Brief. Viehzucht.	— 18
Vierter Brief. Futterbau. Viehhäute. Düngung.	— 40
Fünfter Brief. Etwas Statistik. Politische Verhältnisse der Landleute.	— 56

Sechster Brief. Dismembrationen. 74

Siebenter Brief. Agronomische Gesellschaft
des Departements der Marne zu Châlons. — 79

Achter Brief. Reise nach Epernay und Ay.
Weinbau der Champagne. — 87

Neunter Brief. Fortsetzung des vorigen. Ver-
zeihung der beliebten Champagnerweine. . — 95

Zehnter Brief. Etwas über Lothringen, oder
das Departement der Mosel. — 110

Erster Brief.

Beschaffenheit des Bodens. — Klima. — Lage.

So wie in Deutschland die Mark Brandenburg wegen der Unfruchtbarkeit ihres Bodens vernachlässigt ist, so sind es in Frankreich die Gluren der Champagne, die jetzigen Departemente der Marne und der Aube, und in diesen, ein Triangel zwischen den drey Punkten St. Reuehould, Rheims und Troyes, in dessen Mittelpunkte Chaalons liegt. In der Mark waltet bekanntlich der Sand vor, und er hat ihr den Namen, des römischen Reiches Sandbüchse, zugezogen: in Champagne ist die charakteristische Erdart Kreide und Kalk, und ein Strich derselben trägt den Etelnamen Champagne pouilleuse *). Aber eben so,

*) Nicht die Gegend welche die preussische Armee im Jahr 1793 besetzt hatte, sondern der Landstrich zwischen Chaalons und Troyes.

wie man sich im Auslande übertriebene Vorstellungen von der Dürre und Unfruchtbarkeit der Mark macht, so geht es auch der Champagne. Jene ist keine afrikanische Sandwüste: Fleis und ökonomische Klugheit haben ihr größtentheils eine Gestalt gegeben, in welcher sie sich wohl neben Sachsen und Magdeburg sehen lassen darf; und es ist zu vermuthen, daß in der Folge, wenn Einsichten und richtige agronomische Grundsätze sich allgemeiner verbreiten werden, ihr Sand und seine Fruchtbarkeit eben so berühmt werden dürften, wie beydes es seit einem Jahrhunderte in Norfolk ist. Die Champagne befindet sich in eben dem Fall. Der Ackerbau dieser Provinz ist freylich noch weit von der Vollkommenheit entfernt, welche ihr ein Young, Thaer oder Alchthosen durch einsichtsvolle Rathschläge geben könnten: aber ein Theil ihrer Kreidehügel hat schon seine Farbe geändert und hat während der schönen Jahreszeit, da wo er mit Roggen, Kusen und Esparsette bedeckt ist, ein ziemlich heitres Ansehn. Oekonomische Aufklärung und Betriebsamkeit sind auch hier erwacht, und beginnen, sich des Landes anzunehmen. Gleichwie auch die Mark Gegen den hat, die wegen der natürlichen Vortreflichkeit ihres Bodens aus dem Charakter des Ganzen treten, und wahre Weizenländer sind, wie der größte Theil der Altmark und Uckermark, so hat auch Champagne sehr fruchtbare Striche von

Thon mit Sand gemildert, welche des höchsten Ertrages fähig sind. Dieses gilt besonders von der Vrle, von der Gegend bey Vitry und von allen Rändern der Flüsse und Bäche, welche das Ganze, wie eben so viele Goldadern durchschlängeln. Vorzüglich ist das Hauptthal der Marne, von Vitry bis Chaalons und von da bis Epernay (genannt *pays adjaux*, von *adjacens*) ein fruchtbarer und angenehmer Erdstrich. Dort tritt die Marne in jedem Winter gewöhnlich einigemahl aus, überzieht das Thal mit einem feinen gelben Schlamm, und kehrt nach vierzehn Tagen wieder in ihr Bette zurück, so daß die Besitzer dieser Felder fast gar keines Düngers bedürfen.

Wenn man sich so in die Vergleichung der Mark mit Champagne einläßt, so sieht man sehr natürlich auf den großen Unterschied in der Benützung der ganz unfruchtbaren Theile des Landes. Wenn der Märker Flugsand vor sich hat, welchen er, zu befestigen und unter den Pflug zu bringen, verzweifelt; so besäet und bepflanzt er ihn mit Kiefern und Birken, und es scheint daher, als wenn die Mark, bey einiger Aufmerksamkeit, nie in einen eigentlichen Holzangel gerathen könne. Dieser fängt in Champagne an, schon sehr merklich zu werden: denn der Bewohner dieses Landes benützt die ganz unfruchtbaren Stü-

gel, wo sich zu der Kreide nur Sand und Kies mischt, wenn sie eine einigermaßen gute Erpdsfilon haben, größtentheils zum Weinbau. Die Höhen an der Marne und Vesle tragen größtentheils Rebem, welche die darauf gewendete schwere Arbeit, nach der Beschaffenheit der oberen Erdschichte, und nach ihrer Lage gegen die Sonne, bald besser, bald geringer belohnen. Man erzieht hier Wein, der so schlecht ist, daß er nicht über die Dorfgrenze kommt, und neben dem so vortreflichen, daß man ihn in die entferntesten Gegenden von Europa, ja in fremde Welttheile versendet, und auf königliche Tafeln zum Dessert stellt, wie den Traubensaft von Epernay, Ay, Oillery, Trammont u. a. m. Es giebt aber auch magere, unfruchtbare Verglehen, die, wegen ihrer Lage gegen Norden, dem Rebendbau durchaus unhold sind, und entweder sehr elenden Roggen und Haber tragen, oder mit ihrem Kiese ganz unbebaut liegen, und selbst den, von Zeit zu Zeit darauf spazieren gehenden Schaafen eine Erquickung versagen, wie bey Volz; bey Loges, und auf der dürren Hügelreihe zwischen der Soude und Coole.

Solcher Gegenden sollte sich die Forstadministration mit Eifer und Ernst annehmen: denn aus Nichts wird Nichts, und Youngs Vorschlag, diese Felder mit Esparsette zu besäen, ist ein

frommer Wunsch, der, bey der Armuth der Besitzer, und bey ihrer Unfähigkeit große Auslagen für den Ankauf von Dülger zu machen, gar nicht realisirt werden kann. Der Landmann und Bürger schreit über die Theuerung des Brennmaterials, (denn Torf und Steinkohlen giebt es weit und breit auch nicht,) das von den größeren Städten der Champagne sehr entfernte Holz in den Argonnen, in der Vrle und in den Forsten von St. Dizier nimmt seit der Revolution sehr merklich ab, und doch that der Staat noch keinen Schritt, um dem schon einbrechenden, und für die Zukunft sehr furchtbar drohenden Mangel vorzubeugen. Alles Gute, das bisher hierin geschah, that die agronomische Gesellschaft zu Chaatons, und einige mit ihr in engerer Verbindung stehende Gutsbesitzer. Sie bestimmte vom Jahre 1803 an, jährlich demjenigen eine Medaille oder Prämie, des Werths von 200 Franken, der binnen einem Jahre das meiste Holz, es sey von welcher Art es wolle, selbst Birken, Erlen u. d. gl. in einer dürren und bisher unbebauten Gegend des Departements der Marne gepflanzt haben würde, und zwar unter folgenden Bedingungen: 1) Daß das bepflanzte Feld in einem oder mehreren Stücken wenigstens fünf Hektare oder zehn Arpens enthalte; 2) daß der Anpflanzer die, von ihm bey der Pflanzung angenommene Verfahrungsart und die Kosten

der Pflanzung, sammt den Unterhaltungskosten derselben in einem Memoire anzeige; und 2) daß die Prämie erst in der, zwey Jahre nach dieser Aufgabe folgenden öffentlichen Sitzung zuerkannt werde, nachdem die Gesellschaft sich über die Beschaffenheit des Bodens, über den Erfolg, und über die Plantation genau belehrt hat. Es fanden sich mehrere Concurrenten. Außerhalb der Gesellschaft erhielt ein Herr Elmon aus Rheims die Prämie, und innerhalb derselben zeichneten sich durch Aufpflanzungen der Gutsbesitzer Herr Rocheforcauld auf Montmirail, Herr Lemolne Billarsy und Herr Chamorin de Cappy aus.

Vergleichen ist — etwas. Wie könnte es aber wohl zur Erreichung eines so wichtigen Zweckes, wie die Abwendung eines, eine ganze Provinz bedrohenden Mangels, kräftig genug wirken! Hier kann die Regierung allein entscheidende Schritte thun. Sie thäte sie auch gern, wenn sie das Geld nur nicht (so wie Ludwig der vierzehnte, gloriwürdigen Andenkens) zu glänzenderen Dingen gebrauchte. Die Societät zu Chaalons und die aufgeklärteren Gutsbesitzer des Departements fühlen und wissen dieses recht wohl und begehren daher auch keine Unterstützungen an Baarschaft: sie wünschen nur, daß ihnen die Anschaffung junger Pflanzen aus den Nationalforsten anderer Departemente erleichtert werden möchte:

denn die Forstadministration zu Paris hat aus den Zimmern ihrer Bureaux alle Aushebung junger Pflanzen aus den Nationalforsten streng verboten, und die darüber zu verschiedenen mahl von dem Präfekt, von dem General-Conseil des Departements und von der agronomischen Societät eingereichten Petitionen sind ohne Wirkung geblieben.

Es ist noch ein Umstand zu merken, welcher die Anhäufung des Brennmaterials in dem Departement der Marne zu einer sehr wünschenswerthen Sache macht. Dies ist der große Ueberschuß an Kalk, den die Provinz besitzt. Die Kalkdüngung würde gewiß in den Thälern, und in allen andern Strichen, welche keinen Mangel an Thon und Tauerde haben, große Wirkungen hervorbringen und die Productionen verdoppeln, wenn bey einem gehörigen Vorrath an Brennmaterial Kalköfen angelegt werden könnten. So aber liegt die viele Kreide jetzt roh, ungebrannt, von Kohlensäure übersättiget, da, und ist für den Ackerbau verkehren.

Da der charakteristische Bestandtheil des Bodens in Champagne Kreide ist, da diese sich sogar oft mit Sand und Kies mengt, und selbst da, wo Thon in die Mischung kommt, auf einer Unterlage von Kies und kleinen Parcellen Kreide

ruht; so sind die Felder im Ganzen genommen porös und leicht zu bearbeiten. Wasser und Luft dringen ohne Schwierigkeit ein, die Wurzeln breiten sich leicht, und weit umher nach dem Nahrungsaße aus: aber das ohne Widerstand einbringende Wasser verliert sich auch wieder mit gleicher Leichtigkeit, und die Felder sind im Sommer bey mäßiger Wärmung immer trocken und durstig. Dieser leichten Filtration und Abdunstung wegen, sieht man auch in Champagne nirgend Beete, nicht einmal Wasserfurchen. Man ackert fast überall gleich leicht, und die Felder liegen platt, oder, wie man es dort nennet, en planche, da. Ein Graben ist eine seltene Sache, und ein Freund des Hagens kann seinen Haasen ein paar Meilen weit in Einer Direction verfolgen, ohne durch einen Graben oder Sumpf aufgehalten zu werden.

Aus der Karte ersieht Sie, daß das Département der Marne zwischen $48\frac{1}{2}$ und $49\frac{1}{2}$ Grad der Breite liegt. Hiernach muß das Klima milder seyn, als in irgend einer, auch der südlichsten Provinz der preussischen Monarchie. Doch ist der Unterschied so groß und fühlbar nicht, wie man sich einbildet, und wie manche Reisende, welche Paris besucht haben, uns überreden wollen. In der That macht ihn der hier bestehende Weinbau allein merklich. Der Frühling tritt etwa

vierzehn Tage früher ein, als unter der Polhöhe zwischen Breslau und Berlin, und der Herbst mag in der Regel vielleicht drey Wochen länger dauern. Hierdurch, durch den höheren Sonnenstand, und durch die Nachbarschaft noch wärmerer Länder, deren Winde oft die Ufer der Marne und Wesle sächeln, wird die größere Reife und Milde der Trauben, sammt der vollständigeren Entwicklung ihres Zuckerstoffes möglich: doch können nur lang fortgesetzte Beobachtungen, und eine, wenigstens zehnjährige Vergleichung des Thermometerstandes zwischen Paris und Berlin zu sicheren Resultaten über den Unterschied des Klimas führen.

Der vorherrschende Wind ist, wie in Deutschland, auch hier der oft feuchte, oft aber auch nur Feuchtigkeft zusagende West. Er macht gemeinlich die Winter milder und die Sommer kühler. Im Frühlinge tritt, wie bey uns, zuweilen nach den schönsten Tagen, und gemeinlich im Gefolge eines vorzeitigen Gewitters, ein tödtlicher Nordwind ein, und vernichtet durch Kälte und Nachfröste die reizendsten Hoffnungen. Die Franzosen klagen sehr über die Dürre ihres Sommer, welche seit der Revolution zugenommen haben soll, und sie schreiben sie der häufigen Austrottung der Wälder zu, welche von habgierigen und kurzichtigen Käufern der Natio-

nalgster vorgenommen worden ist. Für sandige, oder kalkige, und wenig beschattete Landstriche, wie Champagne, ist dieses vollends verderblich, und es ist nicht möglich, in trockenen Jahren kümmerlicheren Roggen und Haber zu sehen, als der, welcher in dem heurigen dürren Sommer (1807) die magren Hügel dieser Provinz bedeckt.

Chaalons, der Sitz der Präfectur, und der mehresten anderen Departementalbüreaux, liegt in dem Mittelpunkte der Provinz. Von ihm aus gehen sechs wohl unterhaltene, schöne, mit Bäumen umpflanzte Chauffeen durch das Land, dienen dem Handel, und erleichtern die Verbindung mit den benachbarten Departementen. Hierzu kommt noch ein schiffbarer Fluß, wie die Marne, die, so wie die Chauffeen, auch immer mit beladenen Fahrzeugen bedeckt ist, und die Produkte der Argonnen und der Forsten von Bar und St. Dizier nach der Hauptstadt des Reiches befördert. Die Wochenmärkte zu Chaalons sind jederzeit voll Getreides, das hier aus den fruchtbaren Gegenden von Vitry, und den mittelmäßigen von St. Renehould zusammen strömt, von Kornhändlern aufgekauft und größtentheils nach Paris geschafft wird. Eine gleiche Bequemlichkeit verschaffen die schönen Landstraßen zur Versendung der Weine von Epernay, Al, Avise, Sillery, Rheims, der mineralischen Producte der Argonnen, und des

Obstes, welches an dem westlichen Hange des Gebirges zwischen St. Menchould und den Fleten in großer Menge cultivirt, und von da nach Chaalons, und nach andern obstarmen Gegenden, oft in langen Wagencolonnen versahren wird.

Zweiter Brief.

Einteilung und Behandlung der Felder. — Getreidearten und ihre Cultur. — Ackerwerkzeuge. — Kerne. — Säetner 3.

Ohne die Dreyfelderwirtschaft in ihrem Werthe antasten zu wollen, glaube ich doch behaupten zu können, daß sie nur dann Achtung verdient, wenn die Braache dem Vieh den Sommer hindurch eine tüchtige Weide liefert, wenn ein hinlänglicher, das heißt, ein beynahe überflüssiger Wiesenwachs da ist, und wenn mineralische Düngungsmittel, wie Kalk, Asche u. d. gl. bequem herangebracht werden können. Wenn aber die Braache mager ist, wenig oder gar keine Wiesen da sind, die weite Entfernung der Kalkstein die Anwendung des kräftigsten aller Düngungsmittel untersagt; so muß eine solche Wirtschaft unvermeidlich in den Krebsgang gerathen. Dieses ist in dem

größten Theile der Champagne sehr häufig der Fall. Hier habe ich auf vielen Dorfmarken gesehen, daß es möglich ist, die Braache noch schlechter zu benutzen, als es im östlichen Deutschland geschieht. In Schlessien, in Sachsen, in der Mark dient sie doch noch zu einer bald bessern, bald schlechtern Viehweide: man treibt um die Mitte Mays die Pferde und Rinder darauf und läßt von den Schaafst die Nachlese halten. In den meisten Dörfern der Champagne aber erhält man von der Braache auch diesen geringen Ertrag nicht: hier sieht man in der ersten Hälfte des Mays alle Brachfelder bereits geackert; nicht etwa, um noch eine späte Sommerfrucht hinein zu säen, sondern um den Acker nachher im Juny und July durch noch zwey oder drey Furchen zum Empfange der Winterung vorzubereiten. Der Pflug hat Muße genug, sehr früh, schon im April an diese Braacharbeit zu gehen, weil das hier etwas zeitiger eintretende F. Abjahr die frühere Bestellung der Sommerfaat (welche die Franzosen daher auch *semence de Mars* nennen) gestattet. Ich werde in der Folge zeigen, wie man an den meisten Orten seinen geringen Viehstand durchschimmert: warum man aber nicht um so eifriger zu der gänzlichen Abschaffung der Braachen schreitet, da ihr hier nicht, wie anderwärts, die Erhaltung des Viehes im Wege steht, vermag ich nicht zu erklären.

Nur die Bewohner des fruchtbaren Marne-
thals, und ausser ihnen noch wenige aufgeklärte
Wirths weichen von dieser elenden Behandlung
der Felder ab, und befolgen eine eigenthümliche,
etwas bessere Rotation. In diesem Thale und
in einigen andern welche den Weizenbau gestatten,
besäet man die gedüngte Braache mit Weizen,
läßt darauf Roggen oder Gerste folgen, auf diese
Winterlinfen oder Hanf, zuweilen auch Klee.
Von dem Klee nimmt man zwei Schnitte zu
Heu, ackert ihn um, und besäet ihn wieder mit
Weizen. Ich habe Wirths gesehen, welche den
Weizen auf den dritten, eine Hand hoch empor-
gesproßten Wuchs des Klees obenauf streuen und
ihn hernach damit unterackern. Der Weizen
soll nach dieser Behandlung vortreflich, und bes-
ser als nach jeder andern gerathen. Für die he-
her liegenden magereren Aecker haben betriebsame
Wirths folgenden Fruchtwechsel eingeführt:

- 1) Weizen, in Dünger,
- 2) Winterlinfen,
- 3) Gerste,
- 4) Roggen, und darin Esparsette,
- 5) bis 10) Esparsette,
- 11) Hafer,
- 12) Braache, oder Heidekorn.

In diesem Umlauf geräth alles Getreide ziemlich schlecht, ausgenommen der in die Stoppeln der Esparsette gesäete Haber. Obwohl der Walzen Dünger bekommt, so gedeiht er doch nur mittelmäßig, weil ihm der Boden nicht hold ist. Bey den Wirthen, welche die Esparsette nach abgeräumtem Roggen dünn mit Mist überstreuen können, sieht sie ganz leidlich aus. Auf noch dürreren Hügeln, welche den Walzen und die Gerste schlechterdings nicht dulden wollen, wechselt man mit Roggen, Haber und sechsjähriger Esparsette. Für Acker im Thal, die man der Luzerne widmet, ist folgende Rotation die beste:

- 1) Walzen,
- 2) Gerste,
- 3) bis 9) Luzerne,
- 10) Haber,
- 11) Hauf (in Dünger.)

Der Walzen ist den Franzosen einmahl so werth, daß sie ihn auch auf Acker bringen, welche ihm nicht günstig sind: man hilft aber der Lockerheit des Bodens, anfangs im Herbst, gleich nach der Saat, und dann im Frühjahr, sobald das Land trocken ist, mit der Walze ab. Der handhohe, wohlbestockte grünende Walzen wird im April

dreißt getwalzt, und die, durch den Blaterrrost allzu locker gewordene Erde an die Wurzeln angedrückt. Es käme auf Versuche an, ob auf Sandfeldern nicht auch dem Roggen eine ähnliche Hilfe sehr zuträglich wäre, besonders in dürren Frühjahren.

Der hier am häufigsten cultivierte Weizen ist von einer der härtesten Gattungen, wahrscheinlich der *harded lammas Wheat* der Engländer. Der kahle ist seltner, obwohl geschätzter. Man sät diese Getreideart nach drey oder vier Furchen im October gemeinlich auf einem dazu wohl gedüngten Acker und kalst sie wohl. Der Roggen, von welchem hier der Bauersland und die ärmere Bürger und Handwerker in den Städten lebt, wird, *mirabile dictu!* in einigen Gegenden schon um Magdalenen (den 22sten July) gesät; in dem größten Theil der Champagne aber sängt man seine Saat um Laurentii (den 10ten August) an: und dieses ist nicht etwa sogenannter Quälroggen oder Johannisroggen, welchen man zu dem Zwecke anbaut, um davon zwey Schnitte zur grünen Fütterung, einen im Herbst, und einen im Frühjahr zu nehmen: man rührt ihn hier vor der Aernthe nicht an, und behauptet, daß er in dem hiesigen lockeren Kreideboden unsehr wohl beheckt und wohl bewurzelt, dem Blatter und seinen abwechselnden Frösten und Regens-

güßten wilderssehen könne. Auf alle Fälle hätte man vom Anfange des Octobers an, den ganzen Winter hindurch, eine vortrefliche Weide für die Schaafe daran, und diese wäre immer so viel werth, wie ein reichlicher grüner Schnitt, wenn es hier im Gebrauch wäre, die Schaafe auf grüne Saaten zu treiben. Man ackert den Roggen mit der dritten oder vierten Furche leicht unter, ohne nachher die Egge darüber zu führen. Ich habe in den Thälern zwar oft ausgezeichnet guten Walzen, nirgend aber, weder auf Höhen noch Niederungen vortreflichen Roggen gesehen, weil man ihn selten oder nie des Düngers würdiget. Der frühe und der späte, der Winter- und der Sommer- Roggen gerathen im Ganzen genommen gleich schlecht. Wintergerste sieht man hier selten, häufiger erblickt man Sommerwalzen.

Von den, um Chaalons in Menge angebauten Winterklee machte ich mir, als ich sie hier bey meiner Ankunft im November und December 1806 so schön grünen sah, eine hohe Vorstellung. Ich glaubte, man würde sie schon zu Anfang Mays, wenn der Klee noch weit zurück wäre, nehmen, und die grüne Fütterung damit anfangen können, ich beschloß auch schon, einige Nezen davon zu Versuchen. Ich Schlesiens mitzunehmen. Die Einwohner, welche ich darüber befragte, und welche ihre eigenen Felder wohl wenig beob-

acht

achtet haben mögen, bestärkten mich in meiner Meinung. Allein im Frühlinge ward ich meines Irrthums gewahr: die Linsen blieben zurück, blühten erst im Juny und erreichten eine geringe Höhe, die wenig für die Sense gab. Da sie hier als Erbsen sehr beliebt sind, so ist die Nachfrage stark, und ihr Anbau auf gut zubereitetem und gedüngtem Boden gemeiniglich vortheilhaft. Man sät sie im September, und mälzt sie, so wie den Walzen, noch einmahl im Frühjahre. Die geringeren, mit Hederich und Vogelwicken stark vermengten Winterlinsen werden den Pferden als Hartsutter statt des Habers oder der Wicken vorgeschüttet. Man sät sie häufig auf die Walzenstoppel oben auf, und ackert sie dann unter. Dabey hat man folgende, sehr seltsam schellende Notation: 1) Walzen, 2) Winterlinsen, 3) Braache. Wenn die Winterlinsen an Hartsutter so viel geben wie der Haber, so ist dieser Turnus, so fehlerhaft er ist, und so unnützig er scheint, im Grunde noch besser als unser gewöhnlicher. Die Winterlinse greift den Acker gewiß nicht so an, wie der Haber, wenn er auf Winterung folgt.

In der Nachbarschaft beträchtlicher Städte baut man auch Erbsen an, läßt davon aber nur so viel reif werden, als man zur Aussaat braucht, und verkauft den größten Theil grün,

weil der Städter die jungen Erbsen sehr liebt, und den Juni und July hindurch gar kein anderes Gemüse ist. Das Dorf Barry, dessen an der Marne gelegener Thonboden sich vorzüglich für diese Frucht eignet, besäet einen ungewöhnlich großen Theil seiner Braache mit Erbsen, und zieht für die grünen Schoten ein beträchtliches Quantum aus der Stadt Chaalons.

Die kleine Gerste ist hier unbekannt: die große streut man um die Mitte Aprils in den, im Herbst dazu vorbereiteten Acker, glebt ihr ein paar Striche mit der Egge, walzt sie hierauf, und egget sie wieder nach dem Walzen ab. Der Haberacker erhält im Herbst gewöhnlich keine vorbereitende Furche; nach der Saat aber wird er eben so behandelt wie das Gerstenfeld.

Man glebt sich hier auch an einigen Orten mit dem Anbau der Rüben und des Rapses ab: man thäte aber besser, das für jetzt noch zu unterlassen: denn wenn auch der Boden sich diese Saat hin und wieder gefallen ließe, so ist man doch noch viel zu arm an Dünger dazu. Ele steht gemeinlich so dünn, daß ich einen hiesigen Rübsenacker immer für eine mit Hederich bewachsene Braache anzusehen verleitet worden bin.

Flachs sieht man in Champagne fast gar nicht; der Landmann baut für seine Bedürfnisse,

und zum Verkauf an die Weber, und an die, für die Schifffahrt arbeitenden Seiler in seinen Draachen Haus, worauf gemeiniglich Weizen folgt.

Für den Auban des Hauses wählt man hier gemeiniglich einen tief liegenden Boden, und am liebsten die Ufer der Bäche und Flüsse. Sobald man sich damit zu weit an den Hügeln hinauf entfernt, läuft der Hauf schlecht, bleibt klein, und giebt einen zu holzigen, zu harten und zu elastischen Faden. Der dazu bestimmte Acker wird zum erstenmahl ganz spät im Herbst, kurz vor Weltnachten, nach geschehener Düngung gepflügt. Die Bauern und alle Besitzer kleinerer Felder graben dazu, und man meint, daß sie daran sehr wohl thun. Im Frühjahr bereitet man den Boden noch durch zwey oder drey Furchen, deren jede der andern in vierzehn Tagen folgt, zum Empfange des Saamens vor, und zwar ebenfalls en planche, wie für jedes andere Getreide. Zu Ende Aprils oder Anfang Mays wird der Hausfaame sehr dicht ausgestreut, weil bey einer dünnen Saat die Stengel zu dick und holzig werden. Der Saame muß von der vorjährigen Aernte seyn; denn der zweyjährige geht zum Theil nicht auf. Nach geschehener Saat wird derselbe sanft und leicht untergeegget. Die Aernte geschieht im August. In den ersten Tagen sammelt man den männlichen Hauf, welcher

keinen Saamen trägt. Seine Relfe wird an der gelben Farbe der Spitze, und an der weiffen des Untertheils erkannt. Vierzehn Tage nachher raust man den weiblichen Hans handvollweise, bindet ihn so, setzt ihn, um ihn zu trocknen, der Sonne aus, und drückt ihn, indem man ihn gegen eine Wand oder gegen einen Pfahl schlägt, worauf er nach einem stehenden Wasser in die Röße getragen wird.

Man hat in der Champagne drey Arten der Pflüge, nämlich die Charrue ordinaire, die Charrue droite, und die Charrue au binage. Die erstere, oder der gewöhnliche Pflug, ist plump und schlecht gearbeitet. Er hat kein Kolter oder Sech, und die Schaar unterscheidet sich von der unseigen eben nicht. Das Streichkreuz ist unbeschlagen, kurz, und macht mit dem Pflugbaum und der Schaar einen Winkel von sechzig Grad. Wenn hierdurch eine starke und schwere Friction entsteht, so wird auf der andern Seite der Gang des Pfluges wieder leicht gemacht, durch die hohen Räder, welche 2, oft $2\frac{1}{2}$, ja zuweilen gar 3 Fuß im Durchmesser haben, und an Größe den Vorderrädern einer Kutsche gleich sind. Der Kranz derselben ist gemeiniglich ganz von Eisen, und schneidet daher bey feuchtem Wetter etwas tief in die Erde.

Die Charrue droite gleicht unserm schlesischen Aubrhaaden: nur ist die Schaar beträchtlich kleiner, und hat ein Sech vor sich. Das Streichbrett kann abgenommen, und bald rechts bald links neben die Schaar gestellt werden. Wenn der Pflüger seine Furche gemacht, und dieselbe rechts angelegt hat, so kehrt er auf der Stelle um, stellt das Streichbrett links, das Sech rechts, und legt die Furche links an. Man bedient sich dieses Werkzeuges gewöhnlich bey der zweyten Pflugart zum Benden, zuweilen auch wohl, aber nicht in der Regel, zum Aehren oder Akerzwerchackern. Ich habe auch nach feuchter Blütheung damit braachen und stürzen gesehen, und man hat mich versichert, daß sich dieses, unter dem angegebenen Umstande, hiermit leichter und bequemer verrichten lasse, als mit dem gewöhnlichen Pfluge.

Die Charrue au binage gleicht der Charrue droite, nur ist die Schaar noch kleiner, und hat kein Sech oder Kolter vor sich. Man sollte diesen Pflug lieber charrue au trinage nennen; denn er wird nur bey der dritten und vierten Furche, oder bey'm Unterackern des Saamens gebraucht.

Den schwereren Boden der Thäler ackert man mit zwey Pferden, den leichteren der Höhen

mit einem: ja ich habe eins, nachdem ich in Lothringen acht, und auf den seiten Gefilden zwischen Meaut und Paris sechs Pferde vor einem Pfluge mit Anstrengung arbeiten gesehen hatte, bald darauf in der Champagne ein Pferd zwey Pflüge ziehen gesehen, nämlich beym Unterackern des Roggens. Beyde waren mit einem Eile an einander befestigt. Der eine ging an echelon hinter dem andern, und legte eine zweyte Furche neben die des vorderen. Da man zur Leitung der beyden Pflüge doch zwey Arbeiter haben muß, so verliert die Ersparnis des einen Pferdes etwas von ihrem Werthe, und ein Armentischer dreyschaartiger Pflug, oder ein Englischer Erstpator leisten bey der Bestellung der Saat gewiß bessere Dienste.

Die Egge verdient wenig Beyfall. Jeder der drey Balken derselben ist mit zehn acht Zoll langen hölzernen Staken versehen, welche unter einem Winkel von siebenzig Grad vorwärts geneigt sind. Vor diese eine Egge wird ein Pferd gespannt, neben welchem eine Weibsperson oder ein Knabe hergeht und dasselbe leitet. Man kann denken, wie viel damit ausgerichtet wird *).

*) Dennoch ist man in Betreff des Gebrauchs der Egge in einigen andern Provinzen Frankreichs noch irriger

Die schlechte Arbeit der Egge wird aber durch die Walze gut gemacht, die ich hier im Gebrauche ganz allgemein, und von besserer Beschaffenheit gesehen habe, als in Deutschland. Unsere Walzen haben in der Regel den Fehler, daß sie zu leicht sind, daher sie dann auch im Thonboden eigentlich keinen Klos zerdrücken, und gewöhnlich nur zur letzten Pflanzung eines, b. v. trockener Pflanzung bestellten Saatsfeldes gebraucht werden. Zweckmäßiger sind die Stachelwalzen für gewisse Fälle, in andern aber nicht anwendbar. Die Walze der Champenoisen besteht in einem, sieben Fuß langen und anderthalb (ihendl.) Fuß dicken eichenen Block, und die Grundfläche dieses Endes ist wenigstens viermal so groß, wie die einer gewöhnlichen schlesischen Walze, daher er denn auch auf jedem Punkte mit viermal so

much. Tessier, der Redacteur der Annales de l'Agriculture française, beschäftigt sich darüber sehr heftig, und führt es als ein Beispiel an, wie viel Gewohnheiten und Vorurtheile über nutzlose Menschen vermögen, daß man im südlichen Frankreich weder den Gebrauch der Egge zur Bedeckung des gesäten Getreides, noch den der Walze, zur Zerkleinerung der Klöße, bisher hat aufheben können. Wo es mit den Klößen so arg ist, daß sie das Aufstehen des Saamens verhindert, schlägt man sie sehr häufig um und verliert viel Zeit.

großer Kraft wirkt. Dieses Werkzeug hat kein Gestell wie bey uns: die Anspannung geschieht unmittelbar an der Axt des Cylinders, an dem beyden eisernen Zapfen, von welchen fünfzehn Ellen lange Stränge ausgehen, und sich in der Mitte eines Waagebalkens vereinigen, an welchem das Pferd angeheftet ist. Eine solche Walze drückt die Klöße nicht bloß in die Erde, sie zertrümmert sie wirklich, und man hat hier nicht nöthig, auf mittelmäßigem Boden mit Schlägeln nachzuhelfen, wie so häufig in Schlesien geschieht *). Die Anspannung ohne Gestell erleichtert dem Pferde die Last, und gewährt den großen Vortheil, daß man auf der Stelle umwenden kann: man darf nur das Pferd über die Walze zurückschreiten lassen, und die Stränge hinüberwerfen. Von der häufigen Anwendung dieser Walze bey Unterbringung der Saat, und auch bey bereits beackter Saat zur Andrückung der durch den Frost zu locker gewordenen Erde an die Wurzeln, habe ich vorhin gesprochen. Wenn wir in trockenen Frühjahren unsere Winterfelder

*) Wenn hier die gewöhnlichen schlesischen Walzen im Vorübergehen getadelt werden, so versteht es sich, daß man dagegen den kleineren Walzen, welche einige Landwirthe sich im Gebirge anfertigen lassen, alle Gerechtigkeit widerfahren läßt.

auf so weitem wasserhartem Boden dreist durch die
Eage Pfeten, und ihnen in sandigen Gegenden
durch die Walze mehrere Consistenz gäben; wir
würden wahrscheinlich den Ertrag derselben ver-
bessern. Wir finden es aber bequemer, unseren
Saaten, sobald sie untergebracht sind, alle fer-
nere Pflege zu entziehen und sie dem Zufall zu
überlassen.

Die Theuerung des Holzes erhöht in Cham-
pagne den Preis der Ackerwerkzeuge sehr. Ein
gewöhnlicher Pflug kostet an 60, und eine Walze
über 45 Livres. Für ein Paar Wagenräder
ohne Beschlag nimmt der Stellmacher 80 Livres,
und der Schmied für den Beschlag derselben 40.

Alles Fuhrwerk der Champenoischen Landleute
besteht aus zweirädrigen Karren, vor welche ge-
wöhnlich ein Pferd, das in der Gabel zieht, bey
größeren Lasten aber zwey, drey oder auch vier
hintereinander gehende gespannt werden. Nach
der Einrichtung dieser Karren, nach der gewaltig
starken Achse auf welcher das ganze Gewicht ruhe,
ist diese Manier nicht zu verachten, und zwey
Pferde schleppen an Mist, Heu und Garben
wohl so viel fort, wie drey vor einem schleppenden
Wagen. Eine vergleichende Untersuchung habe
ich nicht anstellen können *).

*) Arthur Young hat, nach mancherley Experimenten
und Berechnungen, sich endlich ganz für die, mit einem

Die Heumähe geschieht hier im Monat Juny, und die Aernte fängt in der Regel um den 5ten July mit Wintergerste oder mit Roggen an. Man bedient sich dabey sowohl der Stichel wie der Sense, und ich habe auf dem nämlichen Felde die nämliche Getreideart nebeneinander hauen und schnelden gesehen. Das erstere pflegt von den Männern, das letztere von den Mädchen und Weibern zu geschehen. Wahrscheinlich würde man überall hauen, wenn nicht so viele Männer theils schon durch die Revolution und durch die Kriege umgekommen, theils noch, um todtzu- schlagen, und todtgeschlagen zu werden, immer in fernem Ländern abwesend wären.

Die Aerntearbeit geschieht verdingweise. Ausser dem bedungenen Lohn von anderthalb Euvres auf den Arpent sorgt die Herrschaft auch für das Essen, und giebt auf den Mann täglich drey bis vier Bouteillen Wein, auf das Weib eine. Bekommt der Mäher kein Essen, so zahlt man

Pferde bespannten Karren entschieden, und alle Wa-
gen auf seinem Farn abackhaft. Er fand, daß ein
Pferd, welches vor einem Wagen gespannt, zehn
Eumner fortschleppt, vor einem Karren ihrer fünfzehn
mit Leichtigkeit wegzieht, daß dieses Fuhrwerk rascher
und wohlfeiler ist, daß die Pferde länger dabey bleiben,
und die Wege weniger dadurch verderben werden.

Ihm für den Arpent drey Livres. Das Getreide bleibe gehauen liegen: wenn eingefahren werden soll, wird dasselbe in Garben gebunden, und diese dusehungsweise in Haufen aufgesetzt.

Uierzehn Tage nach der Aernte und nach der letzten Nachtreche sah ich auf der leeren Stoppel unerwarteter weise einen Haufen Menschen mit Eggen und Riechen äusserst geschäftig. Sie thürmten große Haufen von Stoppeln zusammen, und luden sie endlich auf Wagen. Ich hielt dieses für eine Waasregel zur Vermehrung der Streu und des Düngers, erfuhr aber bald, diese Stoppellese geschehe wegen der Armuth an Holz, zum Behufe der Heizung. Zu gleichem Zwecke harft man auch in Wäldern, Alleen und baumreichen Gärten das im Herbst abfallende Laub zusammen.

Wenn von der Benutzung des klesigen Bodens die Rede ist, so darf die musterhafte Gärtnerey der größeren Städte, wie Rhelmis und Chaalons, nicht mit Stillschweigen übergangen werden. Ueber hundert Arpens des besten Thalbodens sind unter den Mauern von Chaalons und innerhalb derselben zu Gärten eingehägt, und werden von etwa eben so vielen Besitzern mit einer Emsigkeit und Geschicklichkeit bearbeitet, welcher selbst die Breslauer und Plegnischer Kräutner ihren

Versaß nicht versagen könnten. Diese Gärten, oder vielmehr diese Willbeete verzehren zwar viel Dünger, bringen aber auch einen Ertrag, welcher mit dem, eines auf eine andere Art benützten Grundstückes in keinem Verhältnisse steht. Im Februar und März glänzen sie über und über von gläsernen Glocken, womit die Beete bedeckt sind, und worunter die zarten Gewächse wider Fröste und rauhe Winde geschirmt werden. Im April füllen aus diesen Potagers Radishes, Möhren, allerhand Lauch, frühe Bohnen und Erbsen, im Sommer eine ungeheure Menge von Melonen und Gurken, und im Winter Kohl, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und anderes Wurzelwerk die Märkte von Chaalons. Die Bauern der benachbarten Dörfer, welche gewöhnlich keine Gärten haben, und keine Kartoffeln und Rüben bauen, bringen an den Wochenmärkten Getreide, Butter und Käse zum Verkaufe in der Stadt, und kaufen dagegen Gemüse ein.

D r i t t e r B r i e f .

S t e d i n g t .

Arthur Young gab den Einwohnern der Champagne den Rath, ihren Kreidelboden vorzüglich

der Schaafzucht zu widmen, und ihn zu diesem Zweck mit Esparsette und Turnips zu besäen. Der Anbau der Esparsette geschieht bis jetzt noch ziemlich sparsam, der der Turnips gar nicht; in Betreff der Schaafzucht aber befolgt man Youngs Rath wenigstens in so fern, daß man die Veredelung der Landesschaafe, durch Vermischung mit spanischem Vollenvieh, lebhafter und eifriger als je zu betreiben anfängt.

Colbert, welchen die Franzosen den Schöpfer ihrer Industrie nennen, sählte bey seinen Entwürfen für Manufacturen und Handel, wie wichtig die Einführung der Merinos in Frankreich werden könnte. Er ließ deren von beydenley Geschlecht über die Pyrenäen herüber kommen: allein sie geriethen in die Hände nachlässiger, und von Vorurtheilen verfinsteter Landwirthe, welche sie schlecht versorgten, und dann nach und nach eingehen ließen. Ein Jahrhundert nachher fing Daubenton die Sache mit mehrerem Eifer und hellerer Einsicht an. Der damalige Finanzcontroleur Averdoy unterstützte ihn dergestalt, daß Daubenton im Jahr 1776 eine kleine Heerde fein wolliger Merinos bey Montbard zu Stande brachte, und 1783 das erste seine Tuch von französischer Landeswolle verfertigen lassen konnte.

Sobald die Franzosen diesen Kulturzweig recht verstehen und schätzen lernten, gab ihnen die

Nachbarschaft von Spanien, und ihre politische Verbindung mit diesem Lande, vor andern Nationen große Vortheile dazu in die Hände, und die Verfeinerung ihrer Wolle geht nun einen etwas rascheren Gang, als die in dem östlichen Deutschland. Das Veyspiel, das Daubenton durch seine Schäferey bey Montbard, und nachher die öffentlichen Institute zu Rambouillet, zu Alfort, das bey Perpignan, und das Gilbert, Tessiersche zu Ebatou bey St. Germain gaben, die Bequemlichkeit die sie den Speculanten verschafften, indem sie die durch reine Väter und Mütter fortgepflanzten Merinos öffentlich sell boten, die Emsigkeit, mit welcher die ökonomischen Schriftsteller, und die Herausgeber der landwirthschaftlichen Zeitschriften, hauptsächlich und vorzüglich Fragen, die auf diese neue Quelle des Nationalreichthums Bezug haben, zum Gegenstande ihrer Untersuchungen machten, regten den Wettseifer in vielen Gegenden von Frankreich so stark auf, daß die Sache in gewissen Zirkeln zur Liebhaberey ward, und daß es jetzt Wirthe und Wirthinnen giebt, welche sich eben so durch seltene Vöcke auszuzeichnen trachten, wie etwa die holländischen Gärtner durch seltene Tulpen. Hilfsreiche Hände von oben könnten die Sache vollenden, allein die lassen auf sich warten: denn jezo zählt man erst etwa dreßsig ganz fein wollige Heerden in Frankreich. Zwar bedung man sich 1795 im Baseler Frieden mit

Spanien eine Schaar sehr bewollter Merinos aus; zwar posaunen die Trompeter und Panker es laut als etwas außerordentliches, daß man vor etwa drey Jahren tausend Merinos aus Asturien herüber kommen ließ: was ist dies aber für ein Reich von so weitem Umfange, wie die französische Monarchie, die, nach neuerlich eingereichten Tabellen, über dreyßig Millionen Schaafe besitzt? Da verhalten sich jene tausend Schaafe zu der ganzen Masse des Wollenviehs, welches dadurch verbessert werden soll, wie 1 zu 30,000. Wäre es noch wie 1 zu 30, so könnte man die 29 übrigen Theile dem ökonomischen Publicum überlassen. Vielleicht wäre es nicht zu viel, wenn man jährlich tausend Schaafe über die Pyrenäen nach Frankreich treiben liesse, und dieses zehn Jahre lang fortsetzte. Die Spanier, welche jetzt große Schaaren von Menschen, zur Disposition der französischen Regierung, über Land und Meer senden, würden auch wohl zu bewegen seyn, ihren treuen Allirten eine ungleich geringere Schaar Schaafe für Geld und gute Worte zu liefern. Die dafür ausgeworfenen Summen würden bald mit Bucher in die Staatscassen zurückkehren; und da die Engländer, bey ihrer übrigens sehr sorgfältigen und nachahmungswürdigen Schaauszucht, auf die Wolle keine sonderliche Rücksicht nehmen; so würden bey dem erwachten Wettseifer, und bey

einer solchen Unterstützung, die Tuchmanufacturen Frankreichs eine Höhe von Vortreflichkeit erklimen, wie man sie bey keiner andern Nation sehen könnte. Selbst bey gleicher Güte würden dann die Franzosen ihre Tücher ungleich wohlfeiler geben können, als die Engländer, die das rohe Material aufkaufen müssen.

Die aufgeklärteren Landwirths der Champagne blieben in dem Wettlaufe nicht zurück: die reicheren Gutbesitzer verschafften sich Böcke aus Rambouillet, Alfort oder Chateau, und man sieht hin und wieder schöne, aber auch sonderbar gemischte Heerden. Schwerlich können Thiere von Einer Gattung einander unähnlicher seyn, als ein reiner Merino, und ein champenois'sches, oder überhaupt nördlich französisches Landesschaaf. Der reine Spanier ist klein und gedrunken, seine Füße sind kurz und bis auf die Kötzen hinab mit Wolle bedeckt; die Ohren sind klein und stehen zwischen den spiralförmig gewundenen Hörnern nur so eben hervor. Ueber dem schmalen und zusammengedrängten Gesicht, über die Nase à la Roxelane bedeckt ein breiter Busch von Wolle die Stirn: der Schwanz ist gestutzt, und ersetzt das was ihm an Länge abgeht, durch wirkliche oder schelnbare Dicke. Dagegen ist das Landesschaaf im nördlichen Frankreich groß und gestreckt: seine Füße sind lang und ganz von Wolle entblößt,

bläset, Kopf und Gesicht sind gleichfalls lang, die Stirn ist breit und kahl, die Ohren sind groß und der Schwanz ist lang und schleppend. Wo die Schäferer durch häufiges Kreuzen mit der spanischen Rasse noch nicht ganz umgestaltet worden, (welches bisher noch selten genug geschah) sieht man diese beyden von einander so stark abweichenden Gattungen hin und wieder in Einer Heerde.

Einen großen Dienst leistete der Champenois'schen Schaafzucht neulich der Marschall Lannes. Er ließ für seine, in den Gegenden um Paris liegenden Schäferer, achthundert Schaafe, welche ihm der Prince della paz aus Gefälligkeit abgelassen hatte, aus Asturien herüber kommen, und theilte davon fünfzig Mütter und drey Böcke den Herrn von Fessaint, Präfecten des Marne-Departements, und einigen andern Freunden mit. Die Wolle ist von außerordentlicher Feinheit, und soll selbst die zu Rambouillet überreffen.

Die Preise der Schaafe reinen Geschlechtes zu Rambouillet sind zwar nicht übertrieben, aber für die kleinen Gutsbesitzer doch immer zu hoch. Eben indem ich dieses schreibe, (am 19ten Juny 1807) bleibet man in dem gedachten ehemaligen National; jetzt, ich weiß nicht wie, ver-

nannten Insult, 69 Merinos, Stöb're und 60 dergleichen Mütter, jene für den mittleren Preis von 450, und diese für 305 Franken aus. Sollen die zahlreichen Tuchmanufacturen der Champagner bereinigt durch eigene feine Landeswolle alimentirt werden; so muß der Staat dem erwachten Eifer für die Veredelung der Schaafheers den noch eine kräftigere Hilfe bieten, und wenigstens den Ankauf spanischer Stöb're und Mütter erleichtern; denn jetzt, während des, mit so großer Strenge gegen den Handel geführten Seekrieges, wird es auch dem Unachtsamen merklich, wie sehr die französischen Weberstähle noch von dem Auslande abhängen, und wie wenig die inländische feinere Wolle zureicht. Rheims, die vornehmste Manufacturstadt der Champagne, welche ehemals 1812 Weberstähle hatte, und die, außer den gröbren Zeugen, viel Kaschemir, Sillets, Shawis, und so genanntes schlesisches Tuch (*drap de Silésie*.) für die innere Consumption, und für die Märkte in Italien, Spanien und Portugall, aus feiner Wolle verfertigte, empfindet jetzt in Fabrication und Handel eine merckliche Stockung. Die Versorgung der französischen Manufacturen mit spanischer Wolle geschieht zur See, weil die schweren Wollwagen aus Asturien und Biscaya sich nicht wohl über die dortigen Gebirge, dann über die Pyrenäen, und nachher hundert Meilen weit bis in den Mit-

telpunkt von Frankreich fort bewegen lassen. Jetzt schneiden die Engländer den Transport zur See ab, und die veredelte Landeswolle steht noch nicht in dem entferntesten Verhältnis zu dem Bedarfe. Die Fabricanten zu Rheims ließen sich daher bepflegen, die oben genannten Artikel aus schlechterer Wolle anzufertigen: die Folge davon aber ward Mißcredit, und das Emporkommen ausländischer, und einiger südlich-französischer Fabriken. Wenn der Seekrieg länger anhält, und den Einkauf der fremden Wolle und der Färbematerialien zu hemmen fortfähret; so scheint der gänzliche Ruin der feineren Manufacturen, besonders derer zu Rheims, unvermeidlich. Von dem Untergange der Baumwollfabriken rede ich gar nicht: denn diese gehen den Ackerbau nichts an.

Weltweniger Aufmerksamkeit und Achtung als die Schaafzucht, verdient in der Champagne, und in den benachbarten Provinzen die Pflege des Rindviehs. Dieses zeichnet sich, im Ganzen genommen, von dem im nördlichen Deutschland durch nichts aus. Es ist der nämliche, in jeder Rücksicht mittelmäßige Schlag: auch wird es eben so schlecht genährt. Im Sommer treibt man die Rinde auf eine Gemeinweide (die auf ewig dazu bestimmt bleibt,) nach Beschaffenheit der Größe derselben vier, sechs oder acht Stua-

den aus. Deym Melken reicht man ihnen Jäte, im Frühlunge aus dem Walzen, und späterhin aus der Gerste und dem Haber; daher denn auch die Mägde halbe, und ganze Tage hindurch, in dem Getreide liegen. Nur in sehr guten und ausgezeichneten Wirthschaften bekommen sie eine kleine Zulage an Luzerne oder Esparfette des zweyten Schittes, etwas Kohlblätter aus den Gärten u. d. gl. Im Winter füttert man sie mit Heu und Stroh: auf Kartoffeln aber, und auf anderes Wurzelwerk müssen sie Verzicht thun: denn jene gerathen in dem Kreideboden (vorgeblich) nicht, und wo man einlge kümmerliche Basserräben erzieht, da thut man es für den Elsch des ärmeren Landmanns. Ochsen sieht man in der Chamagne gar nicht. Man ackert mit Pferden, und verkauft die männlichen Rinder größtentheils schon als Kälber an die Schlächter, unerachtet die aufgeklärteren Wirthe der Meinung sind, daß es wohl gethan wäre, ihre Pflüge mit Ochsen zu bespannen, um die kostspielige Zahl der Pferde zu vermindern. Schon aus dem Umstande, daß Paris größtentheils aus der Schweiz, aus Franken und Schwaben mit gutem Schlachtvieh versorgt werden muß, ergiebt sich, wie wenige Sorgfalt man bisher an den Ufern der Seine und der Marne diesem so einträglichen, wichtigen und wesentlichen Zweige der Landwirthschaft gewidmet hat.

Man muß sich über diese fortgesetzte Vernachlässigung um so heftiger wundern, da Viehmarztung und Viehhandel jetzt weit einträglicher geworden seyn müssen, als sie es unter der Regierung der Könige waren: denn wiewohl die Revolution, und die Kriege die Bevölkerung von ganz Frankreich, besonders die von Paris etwas vermindert haben; so hat doch die Fleischconsumtion seit der Revolution aus dreyerley Gründen sehr zugenommen, nämlich: 1) weil die Nation jetzt weit weniger christkatholisch ist, und das Joch der, von der Kirche gebotenen Fasttage größtentheils abgeschüttelt hat. Unter den 365 Tagen des gregorianischen Kalenders waren ehemals 151 jours maigres und 214 jours gras: die Fasttage zu den Fleischtagen verhielten sich also im Jahre etwa wie 5 zu 7. Dieses gab unter einer Masse von zwanzig Millionen Katholiken schon eine sehr beträchtliche Verminderung der Fleischconsumenten, die jezo größtentheils wegfällt. 2) Der, seit 1792 fast ununterbrochen fortwährende Seekrieg verhindert die große Fischerey, und nöthiget die Fleischnhaber frischer und gesalzener Fische, sich durch Fleischspeisen schadlos zu halten. Hierzu kommt 3) der zunehmende Luxus, und die, nach der ziemlich schnell vorübergerauschten Gleichheitswuth, immer vornehmer thuernde Mode. Vor der Revolution spießete man in Paris um zwey oder drey Uhr zu Mittag, und da waren

Kaffee, Gebäcke, Früchte u. d. gl. zum Frühstück hinreichend. Jedo, da man sich in der Hauptstadt um fünf oder sechs Uhr, und bey Hofe gar erst um acht Uhr zum Diner setzt, bedarf es substanzleerer Epelsen, um den Magen fürs Erste zu beschäftigen, und Schinken, Pökelfleisch, Braten, kalte Pasteten und ähnliche Gerichte zu decken die Tafeln der Dejeuners.

Da man nun, aller dieser Ursachen unerachtet, im Lande selbst an keiner Vermehrung des Fleisches arbeitet; so sollte man glauben, die Vermehrung und Verbesserung des französischen Viehes müsse eine schwere Aufgabe seyn. Dieses ist aber keinesweges der Fall. Von der Möglichkeit, den Schaafstand zu vergrößern und zu veredeln habe ich schon geredet: von dem Rindvieh gilt ein gleiches. Die Schweiz und Holland sind nahe, sind unter dem französischen Joche, ganz Flandern mit seinem vortreflichen Vieh ist jetzt gar ein Theil von Frankreich *); wie leicht wäre es da der Regierung, oder auch einer Gesellschaft zusammentretender wohlhabender Landwirthe, so viel schweizerische oder niederländische Rinder herbey zu schaffen, daß binnen funfzehn oder zwanzig

*) In England würde unter solchen Umständen bald eine Menge rivalisirender Speculanten aufgetreten seyn.

zig Jahren in einem ganzen Departement eine merkliche Verbesserung des Minderleibes bewirkt werden könnte! Fünfzig Kühe und zwanzig Stiere wären für Ein Departement hinreichend. Diese könnten kaum fünftausend Thaler kosten, und würden in der Folge jährlich über zweymahl hunderttausend einbringen. Nachdem die Vendee, durch den heftigen bürgerlichen Krieg, unter andern auch den größten Theil ihres Viehes eingebüßt hatte, ließ der Minister des Inneren sich bewegen, aus einem der besten Bezirke der Schweiz, dreyzehn Stiere und zwölf Kühe herüber kommen zu lassen, und in der Vendee zu vertheilen. Das war etwas. Auch wurden die Wirkungen bald sehr sichtbar und erwünscht: dennoch blieb es dabey, und an die andern Departementer, welche nicht so auffallend gelitten hatten, wurde nicht gedacht.

Die Pferde der Champagne sind von mittlerer Größe, grob an Knochen, lang gekörpert, etwas senkrecht, aber dennoch stark und dauershaft. Der geringere Landmann bedient sich zum Zugvieh und zum Tragen auch sehr häufig der Esel, besonders in den Weingebirgen. Ich habe sie sehr oft vor kleinen Marktwagen, niemals aber vor einem Pfluge oder einer Egge gesehen.

Die hiesige Schweinezucht verdient, obwohl die Rasse gut ist, keine sonderliche Aufmerksam-

kelt, und eben so wenig das Federvieh: man müßte denn die Truthäner ausnehmen wollen, welche hier für die Tafeln der Reichen sehr häufig gezogen werden, und im Herbst in großen Heerden von zweyhundert bis dreyhundert Stücken die Steppelfelder und die jungen Saaten bedecken.

Vierter Brief.

Futterbau. — Viehhäute. — Züchtung.

Der Engländer säet Futterkräuter in der Hauptsache, absicht, sie von dem Vieh auf dem Felde verzehren zu lassen, der Deutsche, um sie grün im Stall zu verfüttern, und der Franzose, so weit ich ihn habe beobachten können, bloß um sie auszudörren, und seinen Heuvorrath zu vermehren. Wer handelt hier am richtigsten? Bey der Hülfe der Engländer gedelht das Vieh am besten, es bedarf minderer Wartung, die mit Gras vermischten Futterkräuter wachsen immer rasch nach, und wenn die, mit den verwachsenen Wurzeln, mit den Excrementen, mit den Ausdünstungen und dem Athem des Viehs (?) durchhängte

künstliche Wiese nach zwey oder drey Jahren aufgebrochen wird; so giebt sie den Enamen oft mehr als zehnfältig wieder. Der Deutsche gewinnt bey seiner Methode im Sommer eine große Menge des sogenannten grünen, mithin vortreflichen Stalldüngers, über welchen er nach Gefallen schalten, und welchen er auch auf Aecker bringen kann, welche dem Futterbau bisher ungünstig waren, um sie dazu vorzubereiten. Er nimmt von seinem Kleefelde zwey Schnitte, ackert den dritten, unvollkommenen unter, düngt es dadurch, und erhält davon, wenn sein Klee nicht stand, wohl eben so viel Körner wie der Engländer. Die französische Wänter entzieht dem Viehe den Sommer hindurch die schönen, vollsaftigen, ihm so angenehmen und heilsamen Futterkräuter, verliert viel am Ertrage von Butter und Milch, und muß auf den sogenannten grünen Stalldünger gänzlich Verzicht thun. Sie versteht aber die Wäden mit Heu bis zum Ueberflusse, sichert die Durchwinterung des Viehes und giebt ihm voll auf, so daß es das ganze Jahr hindurch immer eine gleich große und gleich kräftige Quantität Nahrung erhält.

Alles wohl überlegt, scheint mir das Verfahren des deutschen Wirthes, wenn er nämlich so viel Klee ansetzt, daß er im Sommer an der Hälfte genug hat, den Vorzug zu verdienen.

Solche starke Kleesaaten geschehen denn auch in der Mark, in Sachsen und Schlessen sehr immer häufiger. Man füttert von der einen Hälfte des Klees sein Hornvieh den Sommer hindurch auf dem Stalle sehr reichlich, und macht die andere Hälfte zu einem kräftigen Heu, welches in Verbindung mit dem angebauten Wurzelwerk, bey gehöriger Eintheilung, für Kinder und Schaafe über Pfingsten hinaus bis Johannis reicht. Kleeselder, die dieses nicht leisten, die in einem zu geringen Verhältnisse mit dem totalen Flächenraume der Aecker, und mit dem Viehstande stehen, die wohl noch dazu in die dritte oder sechste Frucht, in mageren und ausgesogenen Boden angesäet werden, taugen, wie alle halbe Maasregeln, nichts, und sind mehr verderblich als heilsam.

Das häufigste Futterkraut in der Champagne ist die Esparsette. Klee sieht man nur in den Niederungen, und auch da weit seltener als die Luzerne, welche hier von den Anwohnern der Flüsse und Bäche mit Recht sehr geschätzt wird. Da die Esparsette den Kalk liebt; so ist dieselbe recht eigentlich für die kreidige Champagne geschaffen: sie verlangt aber doch, wie die andern Futterkräuter aus der Klasse der Schmetterlingsblüthen, einen reinen und durch Dünger gut vorbereiteten Boden. Auf diese Bedingungen wird aber hier noch zu wenig geachtet: man säet

die Esparsette in die dritte oder vierte Tracht, vor Winters, mit dem Roggen aus, schont sie im folgenden Jahre, nach Abärentung des letzteren, überstreut sie zuweilen ein wenig mit Mist, oder mit Mineralasche von Ambonmay, und benützt sie nachher fünf bis sechs Jahre. In der Mitte des Mays glühen hier die häufigen Esparsettseld der in dem hellen Purpur ihrer Blüthe, und schmücken den bunten Teppich des Landes. Drey Wochen nachher fängt die Röthe an zu erbleichen, der Saame setzt an, und mitten im Juny legt man die Sense an die, schon ein wenig hart gewordenen Stengel, dörrt sie ab, und fährt sie als Heu ein. Stücke, welche man zur Gewinnung des Saamens bestimmt, bleiben vierzehn Tage länger stehen. Nach dieser Heuernte werden die nachwachsenden Esparsettäcker mit den Schaafen behütet, und selten nimmt einer oder der andere Wirth nach feuchter Sommerwitterung im Herbst noch einen kleinen zweyten Schnitt.

Mit dem ersten Buchse der, in fruchtbaren Thälern angebauten Luzerne geht man wie mit der Esparsette um: man läßt sie auch zu alt werden, und nimmt den ersten Schnitt zu Anfang oder in der Mitte des Juny, wenn die Blüthe schon abfallen will. Der zweyte Schnitt geschieht im August, und manchmal noch ein dritter, geringerer im October. Die Luzerne wird in die

Gerste gesät, und etwa zehn Jahre benutzt. Ich sah im Frühlinge einst an dem Rande eines Gerstenackers Gruben anlegen, und mit herbey gefahrenem Mist anfüllen. Als ich nach dem Zwecke fragte, erfuhr ich, man wolle den in den Gruben aufbewahrten Dünger nach Abräumung der Gerste auf die darunter gesäte junge Luzerne ausbreiten *). Andere fahren in der nämlichen Absicht Asche oder Gyps herzu. Die Vegetation der stehenden Luzerne wird auch von Zeit zu Zeit durch eine leichte Aufackerung wiederbelebt. Man macht dadurch den Wurzeln Lust, ohne sie zu zerschneiden. In dem zweyten Jahre wird die Luzerne gesät, und man geht überhaupt sehr sorgfältig mit ihr um, daher sie dann auch in schicklichem Boden ziemlich wohl geräth, besser als der Klee, welchen man hier nicht häufig sieht, und den ich da, wo man ihn anbaut, immer sehr schlecht und unrein gefunden habe. Er ist hier erst seit zwölf Jahren bekannt. Man bedient sich seiner, so wie der andern beyden Futterkräuter, nur zum Heumachen, läßt ihn sein alt werden, und erhält nach dem ersten Schnitte um Johannis, wohl noch einen zweyten im September.

*) Ein vortrefliches Mittel recht viel Unkrautsamen unter die Luzerne zu mischen!

Die natürlichen Wiesen behandelt man, den Theil ausgenommen, welcher eine ewige mit Maulwurfschaufen und Disteln reichlich besetzte Weide ist, im Ganzen, so wie die künstlichen. Das Gras wird auch erst in seinem grauen Alter, wenn auf jeden Hleb der Saamen umherfliegt, zu Heu gemacht. Die jährlich im Winter wenigstens einmahl austretende Marne wirkt auf die, an ihren Ufern liegenden Wiesen sehr wohlthätig, und erzeugt im May und Juny hoch, und üppig stehendes Gras, welches, wenn man es zu rechter Zeit nähme, zwey gute Heuärnten zollen würde: so aber sind die Wiesen in der Regel einschürlig, und der regain (Grument, Nachmahd,) ist eine seltene Sache. Künstliche Ueberwässerungen sind den aufgeklärteren Wirthen nicht unbekannt, bisher aber noch nirgends im Gebrauche.

Alles, was ich so eben vom Anbau der Futterkräuter, und von der Gewinnung der mancherley Arten von Heu gesagt habe, ist nur von den besseren Wirthschaften zu verstehen. Der große Haufe der Cultivatoren zieht auf der, von den Ururältern gebahnten Straße fort, gewinnt wenig Heu, und durchwintert sein Vieh größtentheils mit Stroh.

Das Rindvieh wird hier auch in guten Wirthschaften sehr verwahrloset und hintenangesezt,

besonders seitdem die, in Frankreich so unum-
schränkt gebietende Mode befohlen hat, daß man
sich fast ausschließend mit der Erziehung und
Wartung feilwolliger Schaafe beschäftigen soll.
Vey dem Anbau der Fütterkräuter setzt man die
gute Ernährung oder Mastung des Rindviehs
gar nicht zum Zweck. Daher, weil man sich
für den Winter nothdürftig mit Heu versieht,
wird der Anbau der Wurzelgewächse, und beson-
ders der Kartoffeln gänzlich vernachlässiget, und
man sieht diese letztere, so unschätzbare Frucht nur
zuweilen in Gärten, durchaus aber auf keinem
Felde. Ich bin überzeugt, daß unsere einsichts-
vollen Landwirths die hier allgemein herrschende
Meinung, daß die Kartoffel in der kaltigen
Erde der Champagne durchaus nicht fortkommen
könne, für ein Vorurtheil erklären werden. Es
gibt gewiß eine Culturart derselben für diesen
Boden, welche überschwänglichen Segen über
das Land brächte, wenn sie erkannt und bekannt
würde.

Das gefühlte Bedürfnis, den so einzig in
Affection genommenen spanischen Schaafterden
zuweilen saftige Futtergewächse zu reichen, hat
Herrn Vart, einen der gelehrtesten Agronomen
Frankreichs, auf die Verbreitung der Cultur eines
Gewächses geführt, das dort fast gänzlich un-
bekannt war, und als Futterpflanze es auch größt-

centheile in Deutschland ist. Dieses ist der Erdapfel, französisch Topinambour (*Helianthus tuberosus* Linn.) — Vagot, der Mittheilungsgabe der *Annales de l'agriculture française*, ergießt sich darüber in lautes Lob, und sieht dieses Knollengewächs für ein Mittel an, den Reichthum des französischen Landes binnen zehn Jahren zu verdoppeln, indem durch den Anbau desselben, der Viehstand verdreysfacht werden könne. Er beweißet, daß der Erdapfel selbst das einträglichste aller bisher gebrauchten künstlichen Fütterungsmittel, die Luzerne, im Ertrage um das Dreysfache übersteige, daß er die dauerhafteste aller bekannten Pflanzen sey, indem ihn weder die Wapfröste, noch die Frühlingsdürre, noch die Hitze der Hundstage verletzten, daß er in dem schlechtesten und in dem besten Boden, in dürrem Sande, in Kles, in Thon, in Klay und in Kreideboden fast gleich gut fortkomme, daß ihn kein Insect zerstöre, und keine Krankheit seine Vegetation verzögere. Er zeigt ferner, daß der Erdapfel, als ein Futtergewächs, auch überwiegende Vorzüge vor der Kartoffel habe, indem er den Boden weniger erschöpfe, als die Kartoffel, dreymal besser als sie lohne, den Frühlingsfrösten, welche den Wuchs der Kartoffel verspäten, und den Winterfrösten, welche sie zerstören, widerstehe. Der Erdapfel,

setzt er hinzu, trocke der Hitze besser als die Kartoffel, weil er die Erde mit dichtem Schatten bedecke, er'gebe einen beständigen und sicheren Ertrag, indess der Ertrag der Kartoffel precär sey; man sey mit der Abärntung des Erdapfels an keine Zeit gebunden, wie mit der Kartoffelärnte, mit welcher man eilen müsse, um sie vor dem Eintritt der Fröste zu beendigen: ferner dürfe der Erdapfel nur einmahl im ganzen Jahre behackt werden, da die Kartoffel es wenigstens zweymahl verlange u. s. w. Vor der Runkel, dem Kehl, der Möhre, der Rotabaga, und dem Turnips habe der Erdapfel noch entschiednere Vorzüge, indem er nicht, wie sie, einen ganz vorzüglichen und beträchtlich verbesserten Boden fodere, dem stärksten Froste in der Erde widerstehe, kein oft wiederholtes und kostbares Jäten und Wehacken begehre, und noch ausser dem Nahrungsstoff, eine Menge brennbarer Stengel für den Backofen liefere. Wir dürfen nun die Engländer um ihren Turnips nicht länger beneiden, ruft der eifersüchtige Gallier aus: wir besitzen an dem Topinambour ein ungleich besseres, und sichereres Nahrungsmittel für die meisten der Thiere, welche unsere Wirtschaftshöfe bevölkern: er ernährt Kühe, Schweine, Pferde und Schaafe gleich gut!

Unachtet der Enthusiasmie, und besonders der französische, alles übertreibt, und man sich
hüten

hüten muß, alles obige auf das Wort gläubig hinzunehmen; so bleiben doch für den kalten Anhörer, nach billigem Abzuge dessen, was zu viel gesagt seyn mag, noch der Bewegungsgründe genug übrig, die Cultur dieses Gewächses, welches lange zuvor, ehe Bagot in Paris sein Lob pries, in dem Mittelpunkte von Deutschland, nämlich in Thüringen und Eisfeld im Großen ausgebaut ward, an den Ufern der Spree und Oder zu versuchen: denn wenn es, wegen eines in seine Säfte gemischten Bestandtheiles von Harz, den Winterfrösten in der Erde troht, und also im Herbst nicht ausgenommen zu werden braucht; so verdient es schon darum viel Aufmerksamkeit,

Man kann beim Einlegen der Erdapfelknollen im April, und bey ihrer nachherigen Cultur im Sommer ganz so verfahren, wie bey den Kartoffeln; auch muß das Feld eben so, wie zu diesen, zubereitet und gedüngt werden: allein man muß sich mit dem Erdapfel noch mehr, als mit der Kartoffel, vor nassem Boden hüten. Da derselbe aus einem Acker, in welchen er gepflanzt worden, schwer wieder auszurotten ist; so muß man sich entschließen, das ihm gewidmete Stück ihm auf mehrere Jahre einzuräumen. Die kleinen unelingeernteten Knollen schlagen im zweyten Jahre aus, und überziehen das Feld sehr gut. Ich habe in der Champagne nur Ein mit Erds-

Äpfeln bepflanztet Feld gesehen, nämlich bey dem Oberforstmeister (Administrateur général des forêts) Herrn Allaire zu Vocancy, Bagots Schwiegervater. Es waren zwey neben einander liegende Stücke, wovon das eine in dem nämlichen Frühlinge angepflanzt, das andere aber jährlich war. Ich fand den, im zweyten Jahre befindlichen Erdbäpfelacker besser bewachsen und bestaudet, als den neu bepflanzteten. Nach Bagots Vorschrift soll dieses Gewächs alle drey Jahre überdüngt werden *).

Die Viehställe in der Champagne, und fast im ganzen alten nördlichen Frankreich sind theils noch schlechter als bey uns, theils, ihrer innern Einrichtung nach, wenig von den unsrigen verschieden. Sie sind auch niedrig, schlecht nivellirt, und gegen Licht und Luft sorgfältig verwahrt. In den Kuhställen erblickt man weder Krippe noch Kasse: man streut das Futter dem Vieh längs der Wand, an welche es angebunden ist, auf die Erde, zum Theil in seinen eigenen Koth hin: da mag es sich das beste und genießbarste auslesen, und das übrige zusammentreten. Auf adellichen

*) Auch ein Vorzug vor der Krippe, in welcher man alle Jahre einen großen Haufen Dünger verwenden muß.

Höfen sah ich hin und wieder Krippen, welche, wie die Sauträge bey uns, unmittelbar auf der Erde standen. Für die Pferde bezeugt man mehr Achtung: diese haben Kausen, Krippe und Ständer, wie in Deutschland. In den Schaafställen, wo Heerden von spanischer Abkunft, oder Metzigen durchwintert werden, sieht es am ordentlichsten aus: sie sind hell, und werden vermittelst der, fast immer offenen, Fenster gut durchlüftet. Krippen und Kausen sind wohl angelegt, und reinlich. Ich sah mich nach Steinsalz um, fand dessen aber nirgends, und man versicherte mich auf meine Anfrage, daß man den Schaafes das Heu manchmal mit Salzwasser begieße, und unter den Lhnen zuweilen gereichten Haber Salz streue.

Aus der angegebenen Weise, wie man für die Fütterung des Viehes sorgt, ergiebt sich der Zustand, und die Beschaffenheit der Düngung. Nur in den reichsten Thälern, bey den vorzüglichsten Wirthschaften nur hat man hinlänglichen Dünger, und hiermit ist die Ausnahme angegeben von der Regel, daß alle Domänen, und auch alle kleineren Wirthschaften der Champagne am Düngermangel krank sind. Eigentliche Stallfütterung im Sommer giebt es nirgends. Der Bauer behält zwar an manchen Orten seine Kühe den größten Theil des Tages hindurch im Stall,

und läßt sie nur vier oder fünf Stunden lang auf die Weide gehen: dieses geschieht aber nur wo diese Weide sehr beschränkt ist: wo man sie größer hat, bleibt das Vieh länger draussen. Im Stall wird es darzwischen mit ein wenig Walzenschrape, Jäte, Gras aus den Gärten, wo dergleichen sind, kümmerlich gespeiset. Der Augenschein zeigt auch den Düngermangel klar und deutlich genug. Fast alle Dörfer liegen etwas niedrig, an irgend einem Bach, und nur diese niedrigen, nahen Felder erhalten, damit sie Walzen tragen können, etwa alle sechs oder neun Jahre mehr oder minder schlechten Mist. Die entfernten, ohnehin mageren Hügel bekommen der Düngung entweder gar nie, oder in jedem Jahrhunderte vielleicht zwey- bis dreymahl zu genießen. Ein Bauer zeigte mir einst auf einer dieser Höhen einen Acker, welcher vor fünf und zwanzig Jahren gedüngt worden war, und jetzt Haber trug. Man sieht es dem Acker noch immer an, sagte er sehr treuherzig, die Saat auf den daneben liegenden Stücken, die noch niemals gedüngt worden, steht sichtbar schlechter. — Mir wollte der Unterschied nicht einleuchten.

Zu den gewöhnlichen, allgemeinen Ursachen des Düngermangels kommen in den meisten Gegenden der Champagne noch zwey besondere hinzu. Die eine ist, daß man da, wo man gute Wiesen

hat, und die Anwehre bequem ist, das Heu nach Paris, Rheims oder Chaalons verkauft: die andere, daß der Kelnstock auch Dünger verlangt, und keinen wieder zurückgibt. Zwar düngt man bey Epernay, Al, Mareuil und an einigen andern Orten die Neben mit Schlamm, Asche, u. d. gl. allein dieses geschieht bey weitem nicht allgemein, und dann wird doch dieser Schlamm und diese Asche, die man dem Bacchus opfert, der Ceres entzogen.

Aus den unzureichenden Anstalten, welche man in der Anlage und im Gange der Wirtschaft, zur Gewinnung eines so wichtigen, und nothwendigen Materials, wie der Dünger ist, gewahrt wird, sollte man schließen, daß man hier den Werth desselben nicht fähle. Dieses ist aber keinesweges der Fall: man ist sehr sorgfältig und betriebsam, selner habhaft zu werden. Die Wirthe, deren Häuser und Höfe an Landstraßen und häufig besuchten Wegen liegen, werfen in den feuchten Tagen des Herbstes und Winters Krummstroh auf die Straßen, fangen damit den Urin und die Excremente des vorüberziehenden Viehes, sammt anderem, darauf sich einfindens den Koth auf, und rechen dasselbe etwa alle vierzehn Tage zusammen. Auf allen Wegen und Straßen der Felder und Städte sieht man erwachsene Personen und Kinder eifrig beschäftigt, den

Auswurf der Pferde, und des anderen Viehes in Körben und Karren aufzusammeln. Auf der Marnevorstadt bey Chaalons wohnt ein Misthändler, welcher den Abtrittsdünger aufkauft, dörret, und nach Vermischung von Kalk und Asche, zu der sogenannten, auch bey den Pariser Gärtnern beliebten Poudrette pülvert. Zu solchen kleinen Maaßregeln greift man, und vernachlässigt aus Unkunde die großen, nämlich Stallfütterung, Mastung, und den ausgedehnten Anbau der mannigfaltigen, über und unter der Erde gedehenden Futtergewächse, in Verbindung mit einem wohl berechneten und angemessenen Fruchtwechsel. Einen großen Nachtheil hat auch die gänzliche Dismembration, und der Verkauf der ehemaligen adelichen Felder an unbemittelte Bauern, nicht nur dem Düngungsstande, sondern auch dem totalen Ertrage vieler Areale gebracht. Die armen Leute ließen z. B. den Schaafstand elugehen, und es giebt Dörfer, wo man gar kein Wollenvieh sieht. Wir können keine Schaafe durchwintern, aus Mangel an Stroh, antworten die Einwohner, wenn man sie nach der Ursache fragt. Wo sich die Domänen erhalten haben, und eine gute Viehsehaft im Gange ist, werden die entfernten Aecker unter andern auch durch den Hordenschlag auf dem zweyten Buchs der Esparlette gedünget.

Ich habe schon den Mangel an Brennmaterial als die Ursache angegeben; warum die Kalkdüngung auf den dazu geeigneten Feldern unterbleibt. Die Gypsdüngung ist bekannt, und wird von klugen Wirthen bey Futtergewächsen angewendet. — Andere bedienen sich hierzu der sogenannten Mineralasche (*cendres minerales*) von Ambonnay, eines ganz eigenthümlichen Productes, von welchem ich hier gern die chemische Analyse beysetzte, wenn sie zu haben wäre. Noch ist keine gemacht worden, und die agronomische Societät zu Chaalons hat erst in diesem Jahre eine Zerlegung dieser Erde, vor und nach der Calcination, einem aus ihrer Mitte ernannten Ausschusse übertragen: dieser hat aber seine Operationen noch nicht geendigt. Ich kann Ihnen daher von diesem Düngungsmittel nichts weiter sagen, als daß man an der Hügelreihe, welche die Felder des Dorfes Ambonnay (zwischen Chaalons und Rheims,) nordwärts begränzt, eine schwarze Erde gräbt, welche merklich nach Schwefel riecht, in trockenem Zustande Feuer fängt, und dann ohne Flamme so lange sanft fortschweelt, bis die ganze Masse calcinirt ist. Die Gegenwart des Pyrits und Schwefels ist nicht zu verkennen, die des Kalkes auch nicht. Sollte es nicht einen Mergel geben können, dessen Bestandtheil an Kalk, statt mit Kohlensäure gesättigt zu seyn, mit Schwefelsäure saturirt

wäre, und sollte die Mineralerde von Ambonnay nicht ein solcher Metgel seyn? Die Asche dieser Erde leistet auf Wiesen, Futteräckern und Hülsenfrüchten, wenn sie im Frühjahr, in etwas größerer Quantität als der Gyps, darüber gestreut wird, sehr wesentliche und ersprießliche Dienste, und ist für die von Ambonnay nicht gar zu weit entfernten Landwirthe eine schätzbare Hilfsquelle, zur Vermehrung ihres Wohlstandes.

Fünfter Brief.

Etwas Statistik. — Politische Verhältnisse der Landleute.

Ihr wiederholt geküßtes Verlangen nach einer statistischen Ansicht der Champagne oder wenigstens des Departements der Marne mag mich bey Ihnen im Voraus entschuldigen, wenn der Inhalt des heutigen Briefes gar zu mager und trocken ausfällt, oder wenn er hin und wieder gar das abschreckende Ansehen einer Tabelle erhält. Sie haben aber Recht, daß man von den politischen Verhältnissen der Landleute einer Provinz sich keine deutliche, geschweige eine vollständige Vorstellung machen kann, wenn man mit der Ver-

waltung, Bevölkerung und Finanzanrichtung dieser Provinz ganz und gar unbekannt ist.

Das Departement der Marne, welches aus dem ehemaligen Remois, (Bezirk von Rheims,) der Champagne propre, dem Verthois und der Nieder- Vrie zusammengesetzt worden, beträgt im Flächeninhalt 1,607,169 Arpens, oder, nach dem neuen Maaße 820,273 Hektaren, welche der deutsche Leser für so viel wie 109 geographische Quadratmeilen, mithin etwa für $\frac{2}{3}$ der Größe von Schlesien annehmen kann. Es ist in die fünf Arrondissements, Rheims, Epernay, Chaulons, Vitry und St. Reuehould getheilt, deren jedem ein Unterpräfekt vorgesetzt ist. Jedes Arrondissement, oder jede Unterpräfectorie besteht aus zwey und dreyßig Cantons oder Friedensrichterschaften. Die Bevölkerung der darin befindlichen 696 Commünen beträgt, nach der im Jahre 1805 vorgenommenen Zählung, 311,017 Individuen. Das Jahr 1806 gab an Hephathen, Geburten und Todesfällen folgende Rechnung:

Hephathen 1290

Geburten	$\left\{ \begin{array}{l} \text{männlich } 4,752 \\ \text{weiblich } 4,644 \end{array} \right\}$	9,396
Todesfälle	$\left\{ \begin{array}{l} \text{männlich } 4,603 \\ \text{weiblich } 4,107 \end{array} \right\}$	8,710.

Abelms, welches zwey und dreyßig tausend Einwohner enthält, ist ungleich reicher und bedeutender als Chaalons, welches ihrer nur eiskausend zählt: dem uncrachtet ist die letztere Stadt, weil sie im Mittelpunkte des Departements liegt, zum Chef lieu, das heißt zum Sitz der Præfectur ernannt worden.

In den ersten Jahren der Revolution wurde jedes Departement durch eine, aus mehreren Personen bestehende administration départementale regiert. Diese wurde zur Zeit der Directoren abgeschafft, und dafür jedem Departement Ein Mann, unter der Benennung, Præfect, an die Spitze gesetzt, und zwar mit fast allgemeinem, noch fortwährendem Beyfall. Man findet, daß die, von den Gesezen und der Regierung ausgehende Autorität in den Händen eines Einzelnen schnellere und sicherere Wirkungen aussert; daß der, welcher gewiß ist, die Ehre des von ihm gestifteten Guten ungetheilt zu genießen, froher und muthiger zu Werke geht, und daß er sich gewiß aller Hilfsmittel, die im Umfange seines Wirkungskreises liegen, bemächtigen wird, um den vorgesezten Zweck zu erreichen. Zwar könnte dieser Einzige auch wohl seine Gewalt mißbrauchen: allein hier steht ihm ein, aus den sechzehn reichsten Gutsbesitzern bestehendes General-Conseil des Departements zur Seite, welchem er jährlich

alle Rechnungen zur Durchsicht vorlegen, und vor welchem er sich wegen der gesetzmäßigen Verwendung der Gelder rechtfertigen muß. Wenn also dieses General : Conseil seine Schuldigkeit thut, und die Regierung wachsam ist; so ist seine Verantwortung nahe. Ueberdem kommt es, in Hinsicht der Kenntnisse, und des guten Willens, bey Besetzung dieses Postens, nur auf eine schickliche Wahl an, und diese kann in Frankreich, bey der starken Concurrency praktischer Köpfe, der Regierung nicht schwer werden. Eine solche gute Wahl that sie unter andern, an dem jetzigen Préfecten des Marne : Departements. Herr Bourgeois de Jessaint ist ein thätiger und aufgeklärter Menschenfreund, der selbst Güter besitzt, und an den Fortschritten des Ackerbaues, und besonders der Schaafzucht einen eifrigen Antheil nimmt. Von Amtes wegen steht er den sämmtlichen Bureaux der Finanzen, der Polizei und des öffentlichen Unterrichtes vor. Dabey sind ihm ein General : Sekretär, drey Préfecturräthe, die Chefs der Bureaux, und alle Souspräfecten untergeordnet. Vermöge seines Postens ist er der gebohrene Ober : Präsident (président né) der agronomischen Gesellschaft zu Chaalons,

Für das gesetzgebende Corps hat das Departement drey Deputirte zu wählen, und ressortirt in Justizsachen von dem Cour d'appel zu Paris.

Es besitzt einen Criminalgerichtshof zu Rheims, und in jedem der fünf Arrondissements ein Tribunal der ersten Instanz, an welches man von den Entscheidungen der Friedensrichter appelliren kann. Außer diesen sind noch durch ein Gesetz vom 24ten August 1790 zwey Commerztribunäle, eins in Rheims und eins in Chaalons eingesetzt, welche blos in Handelsachen, und zwar ohne weiteren Appel entscheiden, wenn der streitige Gegenstand nicht über tausend Franken beträgt.

Frankreich ist zwar durch die Revolution, durch die in ihrem Gefolge einher gezogenen Kriege und den damit verbundenen Ruin seiner Fabriken, seines Handels, und seiner Colonien, ein wenig verarmt, (denn die aus dem eroberten Auslande zusammengetriebenen Schätze äußern noch keine Wirkung, und liegen unthätig da;) dem unerachtet drücken die Auflagen das Volk eben so schwer, wie vor dem Jahre 1789. Das Departement der Marne hat im Laufe des Jahres 1807, an Steuern folgende Summen bezahlt:

Grundsteuer	3,429,155 Fr.	75 Cr.
Möblliar u. Personalssteuer	446,747	85
Für Thüren und Fenster	261,207	40
Für Patente	357,115	35
Summa	4,394,226 Fr.	35 C.

Für das Jahr 1808 sind dem Departement vorläufig auferlegt:

Grundsteuer	2,939,300 Franken
Mobillar und Personalsteuer	409,598 —
Für Thüren und Fenster	251,460 —
Patente	unbekannt.

Ueberhaupt ist die Grundsteuer in Frankreich seit der Revolution über das Doppelte gestiegen. Sie betrug vor derselben 150 Millionen Franken, und jetzt, mit Inbegriff der Mobillar, Personal, Thür, und Fenster, Steuer etwa 360 Millionen.

Zur Grundsteuer soll jeder Besitzer in Frankreich eigentlich ein Fünftheil seiner reinen Einnahme beytragen; das Departement der Marne beschwert sich aber schon seit langer Zeit, wegen der Ueberlast, welche es durch die demnahlige Taxation und Vertheilung dieser Steuer erleidet, nach welcher dieselbe in dem Verhältnis von einem Drittheil zum Ganzen der reinen Einnahme auf ihn lastet. Die Regierung scheint die Abhelfung dieser Beschwerde bis zu dem Zeitpunkt aussetzen zu wollen, da die in Arbeit stehende Aufnahme der Grundstücke jeder Commune vollendet seyn wird. Inzwischen leidet das Departement nicht wenig, und achzet unter der Last einer Auflage,

welche in keinem Verhältnis mit der Natur seines magern und unfruchtbaren Bodens steht.

Zu obigen directen Auflagen kommen noch die indirecten, wie die Stempeltaxe, und das Entregistrement, welche jährlich drey bis vier Millionen eintragen, ferner die, unter dem Namen der *droits réunis* eingeführte, auf Wein, Eldey, Bier und Brantwein gelegte Getränkesteuer, und die Auflagen auf Tabak, Baumwolle und Salz, welche alle wieder zu den verhassten Hausvisitationen führen *). Die Accise an den Thoren heißt hier Octroi. Diese fließt aber nur zum zehnten Theil in die große Staatskasse, neun Zehntheile gehören jeder Stadt zur Unterhaltung aller öffentlichen Anstalten, der Chausseen, des Pflasters, der Erleuchtung, der Hospitäler u. s. w. An Octroi nahm die Stadt Rheims im verwichen

*) Wie schmerzlich das französische Volk die Wiedereinführung mancher indirecten, mit Haus- Hof- und Kellereivisitationen verbundenen Auflagen empfindet, und wie herzlich es das dazu eingesetzte Personale haßt, bezeugt unter andern folgender Vorfall: Als Napoleon 1807, aus Deutschland kommend, durch Epernay fuhr, rief das Volk zwar ganz gehorsamt, *Vive l'Empereur!* aber auch unmittelbar hinter dem sehr laut, *à bas les commis! à bas les rats de cave!*

nen Jahre 154,000, Ebaalens 70,000, und
Witry 35000 Franken ein.

Pradt, Bischof von Veltiers, in seinem
Werke, de l'état de culture en France, et
des améliorations, dont elle est susceptible,
wirft die Frage auf, ob die Revolution dem
Ackerbau in Frankreich mehr Schaden oder Nus-
zen gebracht habe, und er glaubt, nach sorgfälti-
ger Abwägung der Nachteile und Vortheile, daß
der erstere den letzteren vor der Hand überwiegt,
und daß sich erst spät in der Zukunft einiger Nus-
zen offenbaren werde.

In die Reihe der günstigen Veränderungen
setzt er die Abschaffung der Feudalrechte, der Zehn-
ten *), und der Dienstpflichtigkeit, wodurch eher

*) Um sich eine Vorstellung zu machen, wie schwer die
Last der Zehnten den Landmann vor der Revolution
drückte, muß man wissen, daß die Decimatores (Zehnten-
herren,) an manchen Orten nicht nur die Garbe vom
Feldt nahmen, sondern auch das Getreide bis in den
Ofen verfolgten, und dort das Brodt begehndeten.
Es giebt Dörfer, wo die Köhne des heiligen Vaters
dictus sich auf dem Acker der zehnten Garbe, und
in dem Ofen des zwölften Brodtes bemächtigten. Nach
einer sehr einfachen Berechnung ergiebt sich, daß dies
für doppelte Zehnten beynahe dem dritten Schffel eine

dem ein Eigenthum dem andern zum Gebrauch und zur Mitbesitzung unterworfen ward.

Der

nahm, weil doch die Aufgaben für die Kernte, für das Dreschen und Mahlen mit in Anschlag gebracht werden müssen, wofür die Decimatores nicht vergüteten. In Mirabeau in Bourgogne war es noch ärger: dort war der Zehnte gar dreifach. Aus dem Felde nahm man zwar von fünf und zwanzig Garben nur eine, aber nachher aus der Mühle die vier und zwanzigste Mähe, und aus dem Ofen das zwölfte Brodt. *S. Encyclopédie méthodique, Supplément au Dictionnaire de Géographie.* Ueber die Wirkung der herrlichen Erfindung eines Rechtes, da zu denken, wo man weder gepflügt, noch gedünge und gesät hat, belehret uns die gedachte Encyclopädie auch. Die schöne Gegend von Yéz in Bourgogne hätte füglich eine Stadt von vier bis fünftausend Seelen tragen und ernähren können: es lebten daselbst aber, Dank sey es den Zehnten, nur vier fette Klassen mit zweihundert mageren Trögnern. Da hatte unser ehrliche Landmann recht Recht, der einst dem reisenden Arthur Young gestand: er betrachte, wenn er säe, unter fünf Handvoll Saamen, allezeit vier als weggeworfen. Die erste, sagte er, dient für die Vögel des Himmels, die zweite für die Steuer, die dritte für den Pfarrer, und die vierte für den gnädigen Herrn. Wie mancher Gegend in Deutschland, die unter Priestern und Edelknechten frucht, könnte man hier nicht zugesen: *Mutato nomine de te fabula narratur!* Wer eine genaue, anschauliche Berechnung von dem Nachtheil, den der Zehnte

Der Ackerbau, sagt er, ist, durch die Abschaffung der Mauthen und inneren Zölle, von den Fesseln befreit worden, welche den Handel und Geldumlauf hemmten: man hat dem Landmann die Freyheit wiedergegeben, sich für alle seine Bedürfnisse des Salzes zu bedienen, dessen hoher Preis ihm ehemals den Gebrauch desselben untersagte. Durch die häufige Zersüßelung der Felder, und den Verkauf der so genannten Nationalgüter sind sie dem Auge und der Hand des Besizers näher gerückt worden. Der Feldbau ist jetzt, so zu sagen, mehr persönlich und local, und endlich hat die Revolution, indem sie gewissermaßen das Gute neben das Böse, die Entschädigung neben den Schaden stellte, manche Erzeugnisse sammt ihrem Gebrauch allgemeiner verbreitet, die zuvor nur zu dem Genuße weniger Menschen gelangten, und nur an gewissen Orten anzutreffen waren.

Zu den ungünstigen Veränderungen gehört die Verminderung der Consumenten, durch die geschwächte Bevölkerung, die Vernichtung des Handels, der Ruin der Colonien, der Sturz

Beizten dem Ackerbau bringt, zu sehen verlangt, An-
der sie in Thiers' Schriften, ich weiß nicht mehr an
welcher Stelle.

reicher Häuser, die Ausfuhr, oder die Vergrasung der Capitale, die ins Unendliche gehende Zersückerung der Grundstücke, als eine Folge der neuen Erbschaftsgesetze, und der Theilung der Gemenggüter; ferner der bürgerliche Krieg, der da, wo er seine blutige Geißel schwang, die fruchtbarsten Landstriche verheert, die Städte entvölkert, und eine ungeheure Menge dem Ackerbau gewidmeter Menschen und Thiere vernichtet hat.

Bei dieser Aufzählung der Nachtheile vergißt Pradt einen nicht unbeträchtlichen, nämlich, die eingeschränkte Freyheit des Getreidehandels, mit seinen Folgen. Die neue Regierung, indem sie mit Schauern an die Möglichkeit dachte, daß die unerhörte Theuerung, welche in den merkwürdigen Jahren 1793 und 1794, Paris und mehrere große Städte traf, einmahl wiederkehren, und einen sehr unwillkommenen Funken in den hoch so häufig vorhandenen Zunder werfen möchte, glaubte einen Preis festsetzen zu müssen, jenseits dessen die Ausfuhr gehemmt werden solle. Allein dieser Preis war zu niedrig angenommen, als daß er nicht sehr oft den Landmann hätte in die Unmöglichkeit versetzen sollen, die unter der gegenwärtigen Regierung auf das Doppelte erhöhte Grundsteuer abzuführen, und seine Auslagen zu bestreiten. Die Folge davon ist,

daß, trotz aller Aufmunterungen und Preisvertheilungen, der Ertrag der Felder schlechter wird, und der Landmann, zur Deckung seiner Auslagen, Geld zu sehr hohen Zinsen aufnehmen muß. Eine ganz andere Wirkung auf den Ackerbau äusserte das Edict von 1764, welches dem Getreidehandel alle Fesseln nahm. Allenthalben sah man unbesaute Grundstücke urbar machen, die Pachtungen auf das Doppelte steigen, und reiche Besitzer in Amellorationen leben und weben.

Zwar läßt sich nicht leugnen, daß viele Besitzer mittlerer und kleinerer Güter, (Bauern und Halbbauern) nach der Revolution wohlhabender, und glücklicher geworden sind, als sie es zuvor waren. Arbeiten, Lasten und Sorgen, welche sie zuvor drückten, sind ihnen jetzt unbekannt, und manchen ist, durch die Auswanderung seiner Herrschaft, außer den Schuldbigkeiten und Prästandis, auch wohl eine Schuldenlast abgewälzt worden, welche ihn beugte, und seine Fesseln drückender machte. Andere haben, durch die Zerstückelung von Dominialgütern, Gelegenheit bekommen, mehrere Aecker an sich zu kaufen, und ihr Besitzthum zu vergrößern. Dadurch sind manche Etablissements aller Art, und viele Herrschaften erleichtert worden. Die ganz kleinen Besitzer, (Kossäthen, Gärtner, Häusler,) sind jetzt frey; sie können arbeiten, wenn sie wollen,

und für welchen Preis sie wollen. Auch werden die zertheilten Grundstücke nun von ihren neuen Besitzern mehrentheils selber bewirthschaftet, und manchmal wirklich mit größerer Sorgfalt. Daraus ergiebt sich eine größere Menge von Producten. Ueberdem ist zu vermuthen, daß nun, nachdem die Besitzungen so zertheilt sind, die Besitzer der Seigneurien und alle Individuen, welche zuvor eines gewissen Wohlstandes genossen, eifersüchtig genug seyn werden, ihn zu erhalten; und daß sie sich ganz dem Landbau widmen, oder einen andern Zweig der Industrie ergreifen werden. Aber durch alles dieses ist der Ackerbau selber bisher wenig, oder gar nicht vorgeschritten. Die guten Leute haben mit der größeren Freyheit nicht auch zugleich größere Kenntnisse erlangt, ihre Güter nach besseren Planen zu bewirthschaften, noch Capitale, und größere ökonomische Kraft, diese Pläne mit Nachdruck auszuführen. Alles geht seinen alten Gang nach landesüblichem Gebrauche fort, die Gemeinheiten bleiben unaufgehoben, und wo Fortschritte sichtbar werden, sind sie die Folge von den Unternehmungen einzelner einsichtsvoller und bemittelter Individuen, deren glückliche und auffallende Verbesserungen ein paar Kleines in der Runde Aufmerksamkeit erregen, und Nachahmer finden; Erzeugnisse, welche aber auch ohne die Revolution eingebracht wären, und die man in allen andern Ländern

von Europa sieht, wo die bürgerlichen Verhältnisse nicht die mindeste Veränderung erfahren haben.

Es giebt viele Dörfer in der Champagne, deren ehemalige Grundherren nicht ausgewanderten, und wo die Dominallücken noch ungetrennt in Einer Hand beisammen sind. Hier sind die Veränderungen noch geringer. Die Unterthanen sind zwar keine Unterthanen mehr, sie haben weder Geld, noch Natural Zinsen zu entrichten, weder Spanndienste zu thun, noch für ein vor fünf Jahrhunderten bestimmtes Lohn, Handdienste zu reichen: aber ihre Aecker liegen mit den Dominallücken durch einander, die Hütungen geschehen, mit wenigen Einschränkungen, noch wie vor, und sie arbeiten nur für Tagelohn. Die ehemaligen Grundherren, jetzt Besitzer der Dominalstücke (grands propriétaires,) sind der, ohnehin schon zu großen Felder, deren Anbau sie zuvor, und mit allen Hilfsmitteln der Dienstpflichtigkeit nur so nothdürftig bestritten, jetzt vollends gar nicht mächtig. Nicht allein entzieht die Regierung, durch Krieg und Krieg auf Krieg, dem Landbau eine Willkür Hände; sondern es hat auch die gar zu häufige Zerstückelung der Dominalgüter die Anzahl der Arbeiter um ein beträchtliches vermindert. Viele Gärtner und Häusler haben sich ansehnliche Stücke Geldes ge-

kauft, bewirthschaften dieselben, bey geringen
Einsichten, und eben so geringen Auslagen,
schlecht, und wollen bey keinem der noch vorhan-
denen großen Gutsbesitzer mehr arbeiten: der
Tagelohn steigt über alles Verhältniß, und die
Arbeiter sind um das dreysache und vierfache des-
sen, was sie ehemals kosteten, doch nicht in hin-
länglicher Anzahl zu haben. Viele große Be-
sitzer, welche die Auslagen nicht mehr bestreiten
können, und auch, bey der Armuth der geringen
Landleute in ihren und den benachbarten Com-
münen, an einer vorthellhaften Zerstückelung
verzweifeln, schreiten daher zu einem Mittel,
welches die vorigen Verhältnisse zum Theil wieder
herstellen zu wollen scheint. Sie schneiden Hecker
von den Dominialfeldern ab, und veräußern sie
an die ärmeren Einwohner des Dorfes; aber
nicht für Geld, noch für einen jährlichen Zins,
sondern für Arbeit. Wer mir zwey oder drey
Tage in der Woche arbeiten will, sagt der reiche
Besitzer der ehemaligen Selgneurie zu den Häus-
lern oder Gartenelgenthümern des Dorfes, dem
trete ich vier oder sechs Arpens ab, so lange er
arbeitet: die unbemittelten Landleute verstehen
sich ganz willig dazu, und so steht die Dienst-
pflichtigkeit durch einen freyen Vertrag wiederher-
gestellt da. Das wechselseitige Bedürfnis trägt
sie sehr leicht von beyden Contrahenten auf ihre
Löhne, und von diesen, auf die Enkel über.

Nach Jahrhunderten gehen die Documente verloren, die kleinen Besitzer werden wohlhabend, fühlen das Pästige des Zwanges, und wünschen, die, ihnen sub conditione überlassenen Grundstücke, sine conditione, zu besitzen. Dann darf nur einmahl wieder eine Staatserschütterung eintreten; so werden sich neuerungsfüchtige Bräuselpöbe genug finden, die alle solche Verhältnisse und Rechte für usurpirt erklären, viel schönes, und auch wohl wahres, hier aber sehr unzeitiges von Menschenrechten declamiren, die Bauern aufrührisch machen, und die reicheren Besitzer erschlagen, oder vertreiben. Dann ist der Zirkel vollendet, und

Novus ab integro seclorum nascitur ordo.

Wo eigentliche Dismembrationen vorgenommen werden können, da geschehen sie häufig genug: ganze Dominien werden zerstückelt, theils von ihrem Besitzer selbst, theils von der Regierung, bey dem Verkaufe der Nationalgüter, und manches schöne Schloß, ehemals von der wohlhabenden und eleganten Familie eines Grafen oder Marquis bewohnt, steht jetzt, wenn sich kein reicher Städter findet, der es zu seinem Sommerfitze einweicht, entweder öde und unbesetzt, und mit verrammten Portalen und Fenstern da, oder es befindet sich in den Händen eines schmutzgewohnten Bauern, der ein oder

zwei Zimmer bewohnt, in andern seine Vorräthe aufschüttet, und den Rest verfallen läßt. Ein gleiches wiederfährt dem Garten, welchen ehemals ein Schüler des Lenotre nach allen Regeln der Architektur verschör. Die schnurgeraden Laubwände sind niedergehauen, in den Gängen stehen Messeln und Kletten kniehoch, die Grotte der Nymphen ist ein Stz der Gänse, und auf dem Blumenpatterre wohnen die Kühe. Sic transit gloria mundi!

Sechster Brief.

Disembrationen.

Es konnte nicht fehlen, daß während des, bald in großen bald in kleinen Partikeln geschehenen Verkaufes der so genannten Nationalgüter, an den Ufern der Marne und Seine für und wider die Disembrationen, mit eben dem Eifer gesucht ward, wie in den Gefilden der Ober und Spree. Lassen Sie uns doch im Vorübergehen ein paar Worte darüber anhören, mit welchen Gründen man in dem Vaterlande politischer Disussionen, in Frankreich, eine Sache bekämpft

oder vertheilt, welche bey uns so viele Fiedern beschäftigt.

Sind die Zerstückelungen großer Güter in kleine Besitzungen vorthellhaft oder schädlich?

Diese Frage, sagt ein anonymes französischer Schriftsteller, der gehört zu werden verdient, muß in Bezug auf den Landstrich, die Provinz, die Gegend, in welcher die Dismembration geschehen soll, erwogen werden. Eine allgemeine Beantwortung dieser Frage ist völlig unstatthaft, Localumstände gebieten hierüber allmächtig, und jede Provinz, jeder District müssen sie für sich selber insbesondere beantworten. Eine Gegend kann nach ihrer Lage, ob sie gebirgig oder eben ist, ob sie am Meer, oder an einem schiffbaren Flusse, oder in der Nachbarschaft großer Städte liegt, ob sie diese oder jene Pflanzen, diese oder jene Thiere erzeugen, erziehen und mit Vorthell fortpflanzen kann, mehr oder weniger zu einer Zerstückelung der Felder auffordern.

Allzu sehr ins Kleine darf aber keine Zerstückelung gehen, fährt er fort: denn in Gegenden, die zur Viehzucht und Welde bequem liegen; wo das Gras größtentheils auf dem Felde verzehret wird, wie in waldigen und trichterreichen Gebirgen,

würde die Theilung der Felder unter zu kleine Besitzer, welche nur einige Schaafe und Kühe halten, sehr nachtheilig werden. Der Ertrag würde jedem die Kosten der Aufsicht und Hütung und mehrere andere Ausgaben gar nicht bezahlen: man würde genöthigt werden, diesem Nahrungs- zweige zu entsagen, sein Capital und seine Industrie anders wohin zu tragen, und das Feld würde verlassen werden. In Landstrichen, welche sich hauptsächlich für den Getreidebau eignen, würden die Folgen die nämlichen werden: denn soll diese Cultur vorthellhaft seyn; so muß jeder Eigenthümer ein Feld von solcher Größe besitzen, daß sein Ertrag mit den beträchtlichen Auslagen für Gebäude, Vieh und Ackerwerkzeuge in Verhältnis steht.

Wenn man dem erwähnten Schriftsteller hier im Recht geben muß; so kann man sich nicht enthalten, sich über das neue französische Erbschafts- gesetz, vermöge dessen jedes Gut, nach dem Tode des Besitzers, in so viel gleiche Theile zerstückelt wird, als er Kinder hinterläßt, mächtig zu verwundern. Wo will das hinaus? 1) Wenn ein tüchtiges, zweckmäßig eingerichtetes Bauerngut von etwa 120 Morgen unter fünf Söhnen, und jedes dieser Fünftel in der Folge wieder unter eben so viel Enkel zerfällt; so muß in der dritten oder vierten Generation der Antheil jedes Erben

fast nichts, oder ein so unbedeutendes, von den vielen nothwendigen Communications-Fußstegen so verdorbenes und verringertes Beet werden, daß er darauf keinen Pflug mehr anbringen und kein Vieh halten kann. 2) Alle Vortheile, welche aus der Aufhebung und Zertheilung von Gemarkungen hervorgehen können, und sollen, werden durch eine solche ins Unendliche gehende Zerstückelung wieder vernichtet, und man fällt aus einem Uebel in ein anderes, vielleicht größeres. 3) Die Abschaffung der Draachen und die Eingägung der Grundstücke werden von der französischen Regierung selbst für sehr vortheilhaft anerkannt, und sie glaubt, daß es keinen guten Feldbau ohne Verkoppelung geben könne: allein das neue Erbschaftsgesetz ist damit ganz unverträglich: denn die unbeschränkte Zertheilung macht eine Menge von Wegen und Fußstegen nothwendig. Eins kann nicht neben dem andern bestehen, und der Landwirth, welcher es weiß, es setze seinem Felde nach seinem Ableben eine gänzliche Theilung bevor, wird sich hüten, die Kosten einer Eingägung zu übernehmen, die bald unnütz werden muß.

Prade stellt sich, bey Beurtheilung der Vortheile und Nachtheile der Dismembrationen, noch in einen andern Gesichtspunkt. Er führt den Grundsatz auf, daß große Wirthschaften bey

Bevölkerung des platten Landes nachtheilig; für die der Städte aber durchaus nothwendig sind. Große Wirtschaften allein bieten, nach befriedigtem Bedürfnis der Producenten, noch einen Ueberschuß zum Verkaufe dar, große Wirtschaften nur sind den Wünschen und Bedürfnissen des Hauenvaters und seines Gesindes gleich hold und günstig. Nirgend wird das Arbeitslohn besser und richtiger gezahlt, als in großen Farms, nirgend unregelmäßiger, als in kleinen. Der größere Pächter ist immer bereit, dem Besitzer Vorschläge zu machen, der Pachtbauer bedarf deren oft selber. Alles um den großen Pächter her athmet Wohlstand, und beweiiset die Vorzüge großer Wirtschaften, während die Armuth eines ganzen Hauses geringer Pächter und Pachtbauern den Nachtheil kleiner Güter auffallend darlegt.

Also ist in Hinsicht des Nutzens der Herren und ihrer Pächter die Antwort gar nicht zweifelhaft: die großen Farms verdienen den Vorzug. Aber die Frage muß auch aus dem Gesichtspunkte der Bevölkerung und Cultur angeschaut werden, und da ist es gewiß, daß die im Kleinen bewirtschafteten Felder besser bearbeitet, besser befruchtet werden, und mich in mehr Wünschen ernähren können, als die Wirtschaften im Großen. Der hieraus entstehende Ueberschuß an Volk bey den kleineren Gütern, müßte nun, sagt Pradt, zum

Betriebe der größeren dienen, welchen es sonst an Händen fehlen würde.

Mich dünkt, daß, wenn eine ganze Nation aus nichts als Ackerleuten bestände, und zu bestehen vernöchte, sie nichts besseres und gerechteres thun könnte, als, durch ein agrarisches Gesetz, die ganze Fläche ihres Landes in lauter kleine Güter zu zerstückeln, jedem Besitzer sich auf seinem Grundstücke Haus und Hof anlegen zu lassen, und so das ganze Land in Ein großes Dorf zu verwandeln. So lange wir aber noch zahlreich stehende Heere, Fabriken, Finanz- und Justiz-Collegia, große Städte, wohl gar noch Klöster, mit einem Wort, eine Menge nicht producirender Consumenten haben, so lange wird es auch wohl gethan seyn, große und kleine Güter *) neben einander bestehen zu lassen, und die

*) Ich glaube, man kann folgende Definition von großen, mittleren und kleinen Gütern, von dem Herausgeber der Annalen des Ackerbaues allgemein annehmen: Große Wirtschaften, sagt er, sind solche, wo außer dem Wirth oder seinem Stellvertreter, noch ein, oder mehrere, nicht mit der Hand arbeitende Aufseher nöthig sind: mittlere Güter heißen die, wo der Besitzer oder sein Stellvertreter nicht mitarbeiten, und kleine, wo der Landwirth selbst mit Hand anlegt.

Sachen so einzurichten, daß ausserdem noch für die großen Güter einige Paar Tagelöhnerhände übrig bleiben. Bey lauter kleinen Gütern, und der darauf zunehmenden Bevölkerung würden die großen Städte, die Manufacturen, die Collegia, die Heere, unvermeidlich Hunger leiden: denn nur die großen Güter produciren einen so bedeutenden Ueberfluß an Lebensbedürfnissen und Materialien, daß die beträchtliche Zahl der Nichtproductenten mit Lebensbedürfnissen und die Fabriken, mit rohem Material gehörig versorgt werden können, wie es die Erfahrung in den theuren Jahren 1804 und 1805 hinlänglich gelehrt hat. Die auf kleinen Gütern etwa erübrigten Quantitäten bilden sich nicht leicht in große Massen, die Verkaufungskosten übersteigen oft ihren Werth, und daher werden sie gemeiniglich nur von gewinnfüchtigen Unterhändlern und Aufkäufern gesammelt, und zu sehr hohen Preisen in den Städten verkauft. Also scheint die Erhaltung der großen, wenigstens der mittleren Güter im Ganzen genommen heilsam, ja nothwendig: allein in den preussischen Staaten sind sehr viele Domänen wieder zu groß, und ihre Zerstückelung bis über die Hälfte, ja, zuweilen bis zu einem Drittheil würde gewiß, wenn sie allgemein werden könnte, eine neue, glückliche Periode für den Landbau und den Nationalreichtum herbeiführen. Jedes Ding auf Erden läßt sich unbequem

handhaben, wenn es zu groß oder zu klein ist, und verlangt eine gewisse mittlere Größe; weil auch der Mensch nur ein Geschöpf mittlerer Kraft und Größe ist.

Anderer Gesichtspunkte übergehe ich: die vielen über diese Sache bey uns erschienenen Streitschriften haben sie satzsam hin und her beleuchtet. Wollen Sie darüber aber sehr treffende und scharfsinnige Bemerkungen lesen; so rathe ich Ihnen, das siebente Stück des zweyten Jahrganges (July 1806) von den Annalen des Ackerbaues in die Hand zu nehmen.

Siebenter Brief.

Agrenomische Gesellschaft des Departements der Marne
zu Chaalons.

Es befindet sich zu Chaalons eine, am 1sten August 1798 gestiftete, Gesellschaft des Ackerbaus und Handels, der Wissenschaften und Künste. Schon aus diesem Titel ersieht Sie, daß sich dieselbe über gar viel, zum Theil sehr ungleichartige Dinge ver-

freitet, und das wird Ihnen nicht gefallen: mir eigentlich auch nicht. Inzwischen ist es so arg nicht: Handel, Wissenschaften und Künste werden mehrentheils hier nur in so fern in Betracht gezogen, als sie mit dem Ackerbau in Verbindung stehen, denselben heben und verbessern. Der Zweck dieser Gesellschaft ist, den Landwirth über alles aufzuklären, was die Erhaltung, Verbesserung und Vermehrung des Viehes betrifft, den Anbau der Futterkräuter allgemeiner zu machen, die, hier noch so wenig bekannte, Kunst der Ueberwässerung der Wiesen zu verbreiten, die Ackerwerkzeuge zu vervollkommen, die Abschaffung der Braachen, und die Einführung eines bessern Fruchtwechsels zu versuchen u. d. gl. Schon dieser Zwecke wegen verdient die Gesellschaft Aufmerksamkeit und Achtung: noch mehr verdient sie deren, wegen des Eifers und der Kenntnisse ihrer Mitglieder. — Ob aber die bisher von ihr ergriffenen Mittel die richtigen waren, macht der geringe Erfolg ihrer Bemühungen zweifelhaft.

Die Gesellschaft besteht aus einem jährlich erwählten Präsidenten, einem Vicepräsidenten, einem Tresorier, einem Secretär und etwa dreißig im Departement anwesenden Mitgliedern. Ausser den Beiträgen der letztern fließet zu der Kasse der Societät noch die sehr unbedeutende Summe von

von jährlich zwölfshundert Franken, welche der Staat hergiebt. Die Gesellschaft versammelt sich alle Monate zweymahl privatim, und hält jährlich, in der Mitte Augusts, eine öffentliche Sitzung in dem großen Saale des schönen Rathshauses zu Chaalons. Nachrichten von den Preisvertheilungen in das Ausland zu senden, verbieten mir die Gesetze der Gesellschaft, von den Verhandlungen der jährlichen öffentlichen aber wird jedesmahl ein Proces verbal aufgenommen und davon ein Auszug gedruckt und publicirt.

Nachdem der Präfect des Departements die Sitzung durch eine Rede eröffnet hat, worin er den Arbeiten der Gesellschaft seinen Beyfall bezeugt, stellt der jährliche Präsident der Versammlung den gegenwärtigen Zustand des Ackerbaus in dem Departement dar, nennt die Fortschritte, die derselbe in dem verflossenen Jahre etwa gemacht hat, und die, welche ihm noch zu thun übrig bleiben. Hierauf legt der Secretär ein Verzeichniß von den Arbeiten der Gesellschaft, von ihren Anpflanzungen, ihren Versuchen und meteorologischen Beobachtungen vor, desgleichen von den, durch die Mitglieder, in dem Laufe des Jahres eingereichten Abhandlungen, Gedichten und literarischen Aufsätzen. Dann bringt er die, in dem vorigen Jahre aufgeworfene Preisfrage in Erinnerung, legt, unter den eingegan-

genen Beantwortungen, diejenigen vor, welche die Gesellschaft gekrönt, sammt der, welcher sie das Aecessit erteilt hat, und nennt ihre Verfasser. Nachher werden Medallien für diejenigen Landwirthe des Departements abgereicht, welche seit zehn Jahren den Ackerbau durch ausgezeichnete Betriebsamkeit, und neu eingeführte, vortheilhafte Versahrungsarten gefördert, wie auch für diejenigen Aerzte und Chirurgen, die sich um die Ausbreitung der Schutzblattern besonders verdient gemacht haben. Zuletzt macht er die neu aufgegebene, in dem Laufe des Jahres zu beantwortende Frage nebst dem darauf gesetzten Preise bekannt. Wenn er abgetreten ist, lesen noch einige Mitglieder theils Abhandlungen, welche den Ackerbau und die Künste betreffen, und zur Kenntniss des Publicums gelangen sollen, theils Gedichte, welche sich durch Stoff, Form und Geist bereits den besonderen Dryfall der Gesellschaft erworben haben.

Alles dieses ist gewiss nicht ohne Nutzen, es regt die Aufmerksamkeit einzelner gebildeter Landwirthe vielleicht noch stärker an, als Schriften, und belehrt eindringender als diese: ob es aber für den bereits angegebenen großen Zweck der Gesellschaft hinreichend sey, habe ich schon bescheidenlich bezweifelt. Immerhin mag man ganze Bibliotheken voll gekrönter Preisschriften, und wohl

geschriebener Abhandlungen zusammenthürmen, und gelehrte chemisch, physikalische Experimente häufen und geschickt an einander reihen: der Landmann, der nichts von allem dem liest oder sieht, wird dadurch nicht belehrt. Nur Beispiele, wie derholte, auffallende, einleuchtende Beispiele, nur Thatfachen, große, ihm nahe liegende Thatfachen können ihn wecken, ihn überzeugen, ihn, wenn er Auslagen zu machen vermag, antreiben, das alte Geleise zu verlassen. Ganz und absonderlich fehlt es hieran auch wohl nicht; die Mitglieder der Gesellschaft stellen hin und wieder einzelne, isolirte Versuche an: allein, theils steht ihre Kraft in keinem Verhältnis mit ihrem Willen, theils bedarf das Gute, um Eingang zu finden und Fortschritte zu machen, nirgend so sehr des Bestandes der Zeit, als in der Verbesserung des Ackerbaues einer ganzen Provinz. Wie viele Jahre verlangt nicht z. B. ein guter Fruchtwechsel, für diese oder jene Gegend, für dieses oder jenes Absatzverhältnis, um, als vollkommen bewährt, anempfohlen werden zu können!

Dieses alles steht man auch ein, und entwirft daher eine Menge Pläne für Experimentalfarms, deren jede agronomische Gesellschaft einen oder mehrere besitzen sollte. Ohne den Beistand der Regierung aber sind alle solche Entwürfe nichtig; allein auf diesen scheint man so wenig

rechnen zu dürfen, daß jüngst der Verfasser einer Schrift über die Vervollkommnung des Ackerbaues nur vier Experimentalfarmen für den ganzen weiten Flächenraum des großen französischen Reiches verlangte: nämlich einen bey Paris, für die nördlichen Provinzen, einen bey Mijja, für die südlichen, einen bey Aurillac im Departement des Cantal, für die benachbarten Gebirgsländer, und einen in dem Thal der Aube, wo die besten Weiden zu Experimenten der Viehzucht einzusetzen. So wohl gewählt dieses Local, für die wenigen Institute dieser Art, auf welche der Verfasser sich einzuschränken gezwungen sieht, zu seyn scheint; so kann man sich doch nicht enthalten, zu bemerken, daß eine so geringe Zahl einem zu unmerklichen Einfluß auf die Fortschritte des Ackerbaues haben müßte, und daß daher die Wirkung des einzigen wirklich existirenden Experimentalfarmen, welchen Ludwig XVI. im Jahre 1785 zu Rambouillet stiftete, sich vollends in keinem beträchtlichen Umkreise äussern könne. Die schnelle Annahme besserer Methoden hängt von gehäuftsten Beyspielen, und also von der Zahl der Oerter ab, wo sie sich zuerst zeigen, und von wo sie sich verbreiten können. Aufgeklärte Privatpersonen können, durch eine, von der gemeinen Heerstraße abweichende Bewirthschaftung ihrer Güter, etwas dazu beytragen, und dieses geschieht auch, wie ich bereits bemerkt habe, in der Champagne

hin und wieder: aber theils läuft hier viel Scharlatanerie mit unter, weil man mit ungeheuren Auslagen einem Gute wohl einen Ertrag abzwingen kann, der die Augen blendet, aber mit den Ausgaben in keinem Verhältnis steht; theils sind alle Unternehmungen von Privatpersonen sehr ungewiß, und unsicher in ihrer Dauer. Unglücksfälle, oder verdräflliche, unvorhergesehene, und plötzlich eintretende Eräugnisse haben schon manchen einsichtsvollen und kühnen Blutz zu Boden geschlagen, oder doch in seinen Operationen gestört. Nur öffentliche, von dem Staate gesicherte, nicht zu weit von einander entlegene Experimental farms, deren Felder jeder Lehrbegierige durchgehen, deren Rechnungsbücher jeder durchschauen dürfte, scheinen der ganzen Klasse aller Cultivatoren aus allen Ständen wahren, und überzeugenden Unterricht gewähren zu können. Wenn z. B. Frankreich für jedes Departement, und Schlessien für jedes Fürstenthum, oder doch für jedes sogenannte Landschafts-System (zwey Fürstenthümer) einen solchen Farm bestände; wenn der Staat überdem noch eine oder zwey große Schulen des Landbaus (melneithalben Universitäten) wie sie Marshall für England verlangt*),

*) In den *Proposals for a rural institute, or College of Agriculture, and the other branches of rural economy.* London 1799.

stiftete; so könnte wohl der Ackerbau, und mit ihm der Nationalwohlstand, und der Reichthum der Regierung bald sehr merkliche Fortschritte zur Glückseligkeit des Volkes machen, und die dafür ausgeworfenen Samen hundertfältig wiederersehen.

Alle solche Unternehmungen aber werden ewig vergeblich seyn, wenn nicht zuvor die zwey großen Wünsche jedes Menschenfreundes erfüllt werden: der, erstlich, daß die Aufhebung der Gemeinheiten noch rascher fortschritte, und dann vorzüglich der, daß jene unselige Wuth, für deren treffende Bezeichnung noch keine Sprache Worte besitzt, die Wuth, die schon angefangen hat, das civilisirte Europa in dem aufgeklärten neunzehnten Jahrhunderte eben so zu schänden, und mit Blute zu besudeln, wie sie es in dem achtzehnten gebrandmarkt hat, doch endlich heilsbar würde, und daß die Werke der Vernunft und der tugendhaften Thätigkeit hinfört nicht mehr der Willkühr der Leidenschaft, und der gewalthätigen Bosheit Preis gegeben werden möchten!

Achter Brief.

Reist nach Epernay und Ay. — Weinbau der Champagne.

Am 3ten Juny unternahm ich die, schon lange projektirte Promenade in die berühmten Wein-
gegenden von Epernay und Ay. Sobald ich von
Chaalons westwärts drey Lieues entfernt war,
erblickte ich in dem Marneithal eine reichere Ge-
gend, und die Dörfer verlorren das ärmliche und
nackte Ansehen, das sie zwischen St. Menchould
und Chaalons haben. Ich sah größere Bauers-
höfe, und hinter denselben Gärten, welche in
den Dörfern der östlichen Champagne eine Selten-
heit sind. Das Weingebirge, welches man am
rechten Marneusee, schon Jallon gegenüber, bey
Conde erblickt, fängt am linken Ufer dieses
Flusses erst bey Epernay an. Dort wird das
schöne Thal schmaler, und die Hügel, mit Neben-
bedeckt, nähern sich einander von beyden Seiten.
Ich glaubte mich am Mayn, zwischen Würzburg
und Wertheim zu befinden. Aehnliche Neben-
gebirge, ein ähnliches fruchtvollcs Thal, mit wohl-
habenden Dörfern, mit Saaten, Wiesen und
heerdenvollen Triften, welche ein ähnlicher Fluß
in labyrinthischen Bogen durchschneidet!

Epernay ist ein offenes, wohlgebautes Städtchen, in einem Thale, das ein nach der Marne hinabdrinnender Bach zwischen fruchtbaren Hügelu bildet. Die Einwohner haben ihren Wohlstand nicht allein dem Weinbau, sondern auch vorzüglich dem Weinhandel zu verdanken. Es giebt dort sehr reiche Kaufleute, welche den Wein, oft schon den Most, von den nächsten Dörfern und Flecken, von Avise, Erammont, Ay, Mailgny, Mareuil, Bouzy und Avenay wohlfeil aufkaufen, den ungemachten oder halb gemachten Wein vollenden, und nächher starke Versendungen, nicht allein in Frankreich, sondern in ganz Europa, ja in entfernte Welttheile machen: nämlich so lange es der Friede begünstigt: denn jetzt stockt aller Weinhandel nach England, Preussen, Schweden, Rußland, Amerika u. s. w. gänzlich; und einsichtsvolle Männer behaupten, daß, wenn die Ausfuhr für diesen Handelszweig noch lange verstopft bleiben sollte, der Weinbau in vielen Theilen der Champagne gänzlich würde eingestellt werden müssen.

Man sagte mir, den größten und sehenswürdigsten Weinkeller besitze Herr Moet, der Maire des Orts, und er sey gar nicht schwierig, ihn Fremden zu zeigen. Ich ging hin: Herr Moet war nicht zu Hause; aber sein Maitre

tonnelier, oder Wäturnermesser, (denn Herr Moet hat über zwanzig Wäturnergesellen täglich in Arbeit,) führte mich, nachdem er sich und mich, jeden mit zwei Lichtern versehen hatte, hinunter. Der Keller ist in einen Felsen gehauen, doppelt, und von ungeheurem Umfang. Ein Zweig desselben geht unter der Straße weg, nach einem gegenüber befindlichen, dem nämlichen Besitzer zugehörigen Hofe. Ueber viermahl hunderttausend Bouteillen von seinem moussirendem Champagner lagen horizontal auf Latten, in zwölf Reihen übereinander. Etliche tausend standen auf dem Proppen; damit sich der noch vorhandene Saft dahin senken, und desto leichter fortgeschafft werden könne. Acht hundert Fässer enthielten theils weissen, nicht moussirenden Champagner, theils gewöhnlichen rothen Elschwein. Da die Zeit der Nebenblüthe da war, welche alle Weine in Aufrubr bringt; so hatte man den Fässern, neben dem Spunde, durch einen Bohrer etwas Luft gegeben.

Der Keller selbst hat eine beträchtliche Tiefe, ist etwas feucht, ziemlich finster, und steht nur durch einige, gegen Norden gewendete Coupiraux mit der äussern Luft in Verbindung. Der Umstand, daß er zu nahe an der großen Landstraße, zum Theil so gar unter derselben liegt, mag etwas nachtheilig seyn: denn die Erschütterung, welche

die alle Augenblicke vorüber fahrenden Wagen veranlassen, regt die Hefen auf, mischt sie mit dem Weine, trübt ihn und disponirt ihn, wenn nicht Vorkehrungen dagegen gemacht werden, zur Säure. Der Fußboden des Kellers ist sehr gleich gepflastert, hat einige Fuß Fall, und in der Mitte eine steinerne Rinne. Die Unruhe des Weins in den Hundstagen zerbricht viele Flaschen. Dann fließt der vergossene Wein vermischt der Rinnen in bedeckte Behälter, wird dort gesammelt, und zur Fabrication des Essigs verwendet.

Des folgenden Tages begab ich mich, an einem sehr lieblichen und frohen Morgen, über die Marne, nach dem gegenüber liegenden, berühmten Flecken Ay, um die Verge zu sehen und zu betreten, welche allen königlichen Tafeln in Europa den feinsten Dessertwein spenden. Die Wirthshäuser in Ay sind elend: ich logirte schlecht, speisete aber gut, und trank vortreflich. Der moussirende Wein, wovon ich hier die Flasche mit zwey Livres bezahlte, ist wohl so gut, und besser, an Geist und Arom, als der beste, den uns unsere Weinhandler in Schlesien für 2 Thaler 16 Groschen geben. Moët hat noch viel feinere Sorten, und unter andern eine, wovon er die Flasche nur für 18 Livres (etwa 5 Rthlr.) auf der Stelle abläßt; und den man bey uns

nicht unter vier Dufaten bekommen würde, der aber auch wohl größtentheils nur in die Keller der Durchlauchtigen kommt. Aus dem schlechten Logis machte ich mir nicht viel: ich durchlief die Weinberge bis hinter Wätigny, und lehrte nachher über Avenay und Mareuil wieder nach Ay zurück. Die Reben blühten und dufteten, und die Berge waren voll fleißiger Winzer, welche die Weinreben stäbelten und anbanden. Von dem Kamme des Nebengebirges hatte ich eine höchst reizende Aussicht über die niedrigeren Weinberge, und über das Thal der Marne, das Dörfer, Wiesen, Heerden und äppelge Saaten in buntem Gemisch füllten und schmückten.

Der Kaltboden ist, im Ganzen genommen, dem Rebenbau sehr günstig. Bey seiner Trockeneit faßt er die zarte Pflanze leicht ein. Das Wasser, welches ihn von Zeit zu Zeit durchdringt, verbreitet sich frey, und ohne Hindernis in der ganzen Erdlage, und die zahlreichen Ramificationen der Wurzeln saugen es durch alle Poren ein. Die Erfahrung lehrt, daß, überhaupt genommen, alle, auf kaltigem Grunde geernteten Weine Geist haben *), und die Cultur derselben ist dort

*) Adam Smith sagt mit Recht: Die Traube ist unter allen Obstsorten am meisten von der Beschaffenheit des

um so weniger schwierig, da die Erde leicht ist, und wenig Zusammenhang hat. Ueberdem scheint unter der Polhöhe des mittleren und südlichen Frankreichs, jeder dürre Boden von der Natur anschliessend für den Weinstock bestimmt zu seyn. Der Mangel an Wasser, an gutem Humus und an Dünger widerräth den Anbau jedes anderen Gewächses.

In der Champagne ruhen fast alle Weinberge auf einer Unterlage von Kreideselfen. Der Weinstock kommt dort zwar sehr langsam: hat er aber einmahl gewurzelt; so gedeiht er vortreflich, und erhält sich lange. Auch wird die atmosphärische Wärme durch einen solchen Boden sehr verstärkt und modificirt.

Bei der Anlegung der Weinberge ist man in der Champagne sehr aufmerksam auf die Exposition derselben. Nicht allein vermeldet man die Lage gegen Norden und Westen, und glaubt,

Bodens abhängig. Gewisse Erdarten und Erdmischungen geben dem Weine ein eigenthümliches Gewürz, welches keine Nüße, und keine Weise des Anbaues aus einem andern Boden zu ziehen vermögen. Dieser oft wesentliche, oft eingebildete Vorzug ist zuweilen das Eigenthum einiger wenigen Weinberge, zuweilen erstreckt er sich aber auf Bezirke, ja, auf ganze Provinzen.

daß der Unterschied in dem Werthe eines gegen Morgen, und eines gegen Abend gelegenen Weinberges ein volles Drittheil betrage, sondern man ist auch überzeugt, daß nur die Mitte eines Hügels dem Weine vorzüglich günstig sey. Die Spitze, die Mitte, und der Fuß eines Berges geben jedes einen ganz verschiedenen Ertrag. Am Fuß ist die Luft fast immer mit Feuchtigkeit überladen, die Erde sättigt sich mit Wasser, verleiht der Pflanze eine übermäßige Stärke, und giebt eine Menge sehr großer Trauben: allein die Beeren sind weder so zuckerreich noch so aromatisch, wie die in der mittleren Region. Die Spitze empfangt von jeder Veränderung in der Atmosphäre gleich einen zu starken Eindruck: die Winde sind dort zu heftig, und die ganze Temperatur ist zu veränderlich und zu kalt. Daher ist der Weinstock da weniger ergiebig und die Beeren kommen schwerer und seltener zur Reife. Auch findet man, daß die zu horizontal liegenden Flächen, und die gar zu jähen Abhänge dem Weinbau gleich ungünstig sind. Wenn der Boden, zum Vortheil der Reben, auch leicht, mager, kalkig und sandig ist; so muß er doch auch dergestalt liegen, daß das Wasser weder zu lange darauf verweilen, noch zu schnell ablaufen kann. Diesen Vortheil gewähren die sanften Abhänge an den kalkigen Ufern der Marne und Vesle. Gleich daneben, in der Orlé und in Isle de France ist

der Wein schoß ungleich schlechter, weil der Boden schwer und thonig ist, und weil die Berge eine minder gute Exposition haben.

Die guten Weinberge der Champagne gehören unter die einträglichsten in Frankreich, und sie sollen im Durchschnitt genommen, und nach Abzug der Arbeitskosten, ihrem Besitzer oder Uebernehmer neun bis zehn Procent einbringen; ein Ertrag, welcher nur dem der mittäglichen Weinberge, z. B. bey Bordeaux, Perplignan u. s. w. nachsteht, welche, weil sie ausser den Neben noch mit Oelbäumen, Maulbeerbäumen und Zelaendbäumen bepflanzt werden, und weil sie eine sicherere, und reichlichere Aernte gewähren, auch weniger an Arbeit kosten, oft einem reinen Gewinn von fünfzehn Procent abwerfen. Der Landwirth in der Champagne kann binnen zehn Jahren nur auf zwey Weinlesen rechnen: und sind diese wieder gar zu ergiebig; so wird der Wein zu theuer, und der ärmere Winzer leidet sehr; der wohlhabende Gutsbesitzer aber, der damit seine Weine zurückhalten kann, gewinnt dabey, (wenn die Ausfuhr offen ist,) so ansehnlich, daß er im Ueberschlag auf die schlechteren Jahre, im jährlichen Durchschnitt, die angegebenen Procente erhält.

Neunter Brief.

Fortsetzung des vorigen. — Bereitung der besten
Champagnerweine.

Nur ein reisender Oenologe, welcher Gelegenheit hätte, den Weinbau in Frankreich, am Rhein und Mayn, in Ungarn und in Italien zu beobachten, und zu vergleichen, könnte entscheiden, in welchem dieser Länder die Cultur des Weinstockes und die Behandlung des Traubensaftes am weitesten vorgerückt sey, und wo man damit am richtigsten verfahre. Mir ist dieser Gegenstand noch zu neu, zu fremd, und ich habe noch zu wenige Weinländer gesehen, als daß ich mich hierüber in Ausführlichkeit einlassen, und die Art, wie man der Rebe und ihrer Producte in der Champagne pflegt, loben oder tadeln könnte. Doch will ich das Wenige, das ich davon gesehen und gehört habe, treu hererzählen: systematische Ordnung verlangen Sie in keinem Briefe.

Ihr schaltet auf die Cultur;

Als ob es nicht Cultivierung

Auch gäbe, und als ob diese nicht besser sey.

Als eure dumme Natur.

sagt unser epischer Dichter in einem Epigramm. Und so ist es in der moralischen, so in der physischen Welt. Der Urheber der Natur hat es einmahl für gut gefunden, einen Theil seiner Werke hienieden dem Geiste des Menschen zu übergeben, damit er ihn nach seinen Absichten modeln, und seine Kräfte daran üben und entwickeln könne. Die nämliche Kunst, welche den Holzapfel, und die Waldbirn, den wilden Pfirsich und den herben Schlee veredelte, hat auch die Traube, welche in einigen warmen Ländern wild wächst, und nur kleine ungenießbare Beeren giebt, zu einer sehr saftreichen, süßen und würzligen Frucht umgeschaffen. Inzwischen hat die Wissenschaft der Pflanzencultur, die Kunst des Landmanns ihre Beschränkungen, ihre bedingten und unbedingten Regeln, und ihre Ausnahmen. Das allen Gewächsen sonst so unentbehrliche Nahrungsmittel, der animalische Dünger, ist der Güte der Trauben nachtheilig. Es ist merkwürdig, daß alle künstlichen Mittel, welche die Vegetation des Weinstockes befördern, die Qualität der Trauben vermindern, so daß die Cultur sich hier bemühen muß, der Pflanze, damit sie gehörig fortkomme, aber doch keine unvollkommene Frucht bringe, ihr Maas von Nahrung mit äußerster Vorsicht und Genauigkeit zuzumessen.

Die Weinbergbesitzer bey Chaalons düngen, um eine reiche Aernte zu bekommen, ihre Weinstöcke alle fünf Jahre mit Mist: aber sie opfern, bey ihren habfüchtigen Plänen, die Qualität der Quantität auf, und ihr Wein ist ausgezeichnet schlecht. Unter allen animalischen Düngungsmitteln scheint der Mist der Tauben und Hühner der Rebe am vortheilhaftesten zu seyn. Sorgfältig schlegt man den zu sehr gesauten Dünger auf die Seite, weil die Erfahrung lehrt, daß derselbe dem Weine einen übeln Geschmack mittheilt. Bey Epernay und Ay düngt man mehrentheils mit Verbesserungserden, mit einem zu Kalt gemischten Humus, und dieser scheint den Weinstöcken am besten zuzusagen.

Die Winzer in der Champagne beschneiden den Weinstock im Frühjahre sehr kurz; sie lassen ihm nur zwey, höchstens drey Augen. Ließen sie ihm mehr; so würde er wieder zwar viel Trauben, aber einen schlechten Wein geben, auch würde er sich viel eher erschöpfen, und absterben. Im April und May, wenn die Rebe zu treiben anfängt, bearbeitet man sie stark mit der Handhacke, zerstört das aufkeimende Unkraut, und macht den Boden locker, und zur Filtration des Wassers geschikt. In Ende Mays, und zu Anfange des Juny wird der Wein mit vier Fuß hohen Stöcken gestäbelt, und mit Roggenstroh

angebunden. In Italien läßt man die Reben häufig an Däumen emporranken, und in andern warmen Erdstrichen, wo der Boden gegen die allverschlingende Sonnenhitze gedeckt, und selbst die Traube ihrem Strahl entzogen werden muß, stützt man die Ranken gar nicht, man läßt die Reben an der Erde hinkriechen *). Dort bilden sie ein sehr dichtes und schattiges Gewebe, welches den Boden und die Trauben in Schutz nimmt. In dem größten Theile von Frankreich aber, und am Rhein, wo der Weinstock der vollen Wärme einer schon schwächeren Sonne bedarf, wird, durch das Emporranken des Gewächses an senkrechten Stäben, die Erde so wohl, wie die Rebe selbst den Sonnenstrahlen zugänglich gemacht. Um Johannis, und gegen Bartholomäi beblättert man den Weinstock, nimmt ihm die überflüssigen, saftzehrenden Ranken, und wiederholt, nach Maassgabe der Umstände, das Behacken.

So wie man bey uns wegen des schließlichen Zeitpunktes zum Anhanen der reifen Aernte in einiger Ungewißheit ist; so wird in den Weinsländern auch die Frage aufgeworfen, wann man die Lese anfangen müsse. Die Antwort, wenn die Trauben reif sind, ist bald ausgesprochen;

*) E. Chaptal, l'art de faire le vin, p. 52.

aber die Reife hat ihre Grade, und die Traube gelangt in einigen nördlichen Provinzen Frankreichs, so wie in vielen Rheingegenden, sehr selten zur höchsten Reife. Drum muß man sich dort zur Abnahme der noch nicht gezeitigten Trauben entschließen, sobald die zunehmende herbstliche Kälte und Nässe ihnen mit Fäulnis droht, und den Zeitpunkt ergreifen, welche gewisse Zeichen angeben: In der Champagne nimmt man folgende wahr: Der untere Stengel der Traube wird braun, oder, er macht Holz, (*il fait bois*), nach einem Provinzialismus; die Traube hängt, die Beeren verlieren ihre Härte und werden durchsichtig, sie lösen sich leicht vom Stengel ab, und ihr Saft ist süß, dick, und schleimig. Der Abfall der Blätter zeugt eher von einem eingetretenen Froste, als von der Reife der Trauben: Inzwischen ist es dann doch nicht mehr Zeit, die Lese aufzuschieben, weil die Trauben, bey einem längeren Aufenthalt am Stock, doch keine höhere Reife, wohl aber Fäulnis zu erwarten hätten. In der Champagne hat der Weinstock gemeinlich um den 25ten Juny abgeblüht, und ein Vierteljahr nachher, um den 25ten September, fängt die Lese an, also drey bis vier Wochen früher, als in den Rhein- und Rapp, Gegenden.

Man wählt zur Sammlung der Trauben gern heitere, trockene, und, wenn es möglich ist, warme Tage, weil der bey kalter Witterung eingeärmelte Wein schwerer zur Gährung zu bringen ist. Daher beginnt man, selbst an schönen Tagen, diese Arbeit nicht eher, als bis die Sonne den Thau getrocknet hat. Zur Ablösung der Trauben bedient man sich einer kleinen Hippe, (serpette,) und schneldet sie hiermit so vorsichtig ab, daß nur ein möglichst kurzer Stengel an der Traube bleibe.

Der Fehler, welchen man in Italien so häufig begehen soll, und wodurch man von einem vortreflichen Gewächse unter einem sehr günstigen, warmen Klima, dennoch einen elenden Wein erhält, der Fehler nämlich, daß man die Lese drey oder vier Wochen fortsetzt, und die Producte der gesammten Aerntetage in Eine Kufe schüttet, wird hier bey verständigen Weinbergbesitzern sorgfältig vermieden. Man leset nur Trauben von gleicher Reife, und sammelt an Einem Tage nicht mehr, als man zur Füllung einer mittelmäßigen Kufe bedarf. Die eingeernteten Beeren haben dann bey einerley Reife auch einerley Temperatur, und es entsteht eine gleichere Gährung.

Die in den Weinländern so häufig aufgeworfene Frage, ob es wohl gethan sey, die Trauben

abzubeeren, oder nicht, beantwortet Chaptal in seiner Oenologie ziemlich ausführlich. Sein Resultat ist, daß der Stengel der Trauben dem Weine weder Geist, noch Milde, noch Arom mittheile, daß aber seine leichte Herbe der Schwäche mancher Weine abhelfen, die Gährung befördern, und eine vollständigere Zersetzung des Mostes bewirken könne. Die nicht abgebeerte Traube gebe einen etwas länger dauernden, aber auch herberen Wein. Wer einen milden Trank liebe, und dessen Gewächs schon von selber herbe und stark ist, mag abbeeren. In der Champagne sieht man beyde Methoden neben einander.

Gemeinlich bedient man sich zum Abbeeren einer großen dreyzackigen Gabel, welche in der Kufe, worin die Trauben liegen, kreisförmig umhergedreht wird. Durch diese schnelle Rotation des Dreyzacks lösen sich die Beeren ab, und fallen hinunter; die Stengel aber kommen in die Höhe, und werden fortgeschafft.

Es wird Ihnen schon bekannt seyn, daß die Farbe des Weines von der ursprünglichen Farbe des Traubensaftes ganz unabhängig ist. Der aus rothen und blauen Trauben ausgedrückte Saft ist weiß. Was den Wein röthet, der Färbestoff, hat seinen Sitz in der Hülse der blauen,

rothen, oder bräunlichen Beeren. Die Gährung ist es, welche diesen Färbestoff auflöst und aufliegt: denn weil er harziger Natur ist; so gehört der Beytritt des Alkohols dazu, um die Auflösung zu bewerkstelligen. Läßt man den Most solcher Trauben ohne die Hälften gähren; so wird der Wein weiß.

Man hat in der Champagne mehr als zwanzig Sorten schäumender, und nicht schäumender Weine. Diese werden größtentheils im Lande selber verbraucht, und nur drey, oder vier Sorten wandern über die Grenze. Die Fabrication des bey uns so beliebten weissen, moussirenden Champagners geschieht folgendergestalt:

Man sammelt mit Auswahl die gesündesten und reifsten Trauben, und legt sie, nachdem man die verdorrtten, versauten oder zerdrückten weggeworfen, in große Körbe. Dort bedeckt man sie mit Peltwand, um sie unterwegs wider die Sonnenhitze, den Regen, oder andere Einflüsse der Luft zu bewahren, und alle vorzeitige Gährung zu verhüten, und läßt sie von Pferden oder Eseln gemächlich nach der Kelter tragen.

Die den Tag über herbeugebrachten Körbe werden des Abends auf die Presse geschüttet, welche man, nach Beschaffenheit ihrer Größe und Stärke, mit zwanzig bis vierzig Korbvoll

bedeckt *). Nach dieser ersten Operation drückt man den Traubensaft, mittelst der zuvor wohl gereinigten Kelter, in drey hinter einander folgenden Pressungen aus. Diese Verrichtung der drey Pressungen muß, wenn die Arbeiter in der Handhabung der Maschine geübt sind, in weniger als einer Stunde vollendet seyn können. Der Saft der Trauben fließt in eine, unter der Kelter stehende, kleine Kufe, Barlou genannt. Der aus den drey Pressungen erhaltene Most heißt, *vin d'elite*, *vin de choix* (ausgetohter Wein,) oder (uneigentlich,) *vin de cuvée*. Dieser *vin d'elite* wird aus dem Barlou in eine Kufe getragen, worin er die Nacht über verbleibt, damit die darin etwa vorhandenen erdigen Theile zu Boden sinken. Am folgenden Morgen gießen ihn die Kelterer in zubereitete, wohl ausgespülte, und geschwefelte Tonnen.

Die gepressten Hälften, in welchen noch Most genug zurückbleibt, erhalten nun noch eine neue Pressung, welche man *premiere taille* nennt. Der daraus erhaltene Wein wird oft zu dem *vin d'elite* gegossen. Hernach giebt man noch

*) Zwey Korb von Kisten eine halbe Piece (100 Berliner Quart) Wein geben. Von vierzig Körben würde man also neun bis zwölf Pieces, jede von 100 Berliner Quart erhalten.

eine zweite und dritte Pressung (*seconde et troisième taille*.) und nennt den, daraus gewonnenen, schon ziemlich herben Wein, Tisanerswein. Diesen Most der drey Tassen giest man in keine Kufe, sondern sofort in die bestimmten Fässer, allwo er, so wie der *vin d'elite*, die tumultuarische Gährung erleidet, welche bald in die unmerkliche übergeht.

Will man röthlichen Champagnerwein (*vin rosé*, oder *vin d'oeil de perdrix*) machen; so beert man die blauen Trauben ab, drückt die Beeren ganz leicht, und läßt sie in Gährung gehen. Dann trägt man sie zur Kelter, und giebt ihnen die nämlichen Pressungen, wie dem weißen Weine.

Wenn der Wein bis gegen Ende Decembers gehörig ausgearbeitet worden; so fängt er an, sich zu klutern. Dann zieht man ihn bey hellem Frostwetter ab, und klärt ihn mit Eischleim, in dem Verhältnis einer halben Unze auf ein Faß von 150 Pinten oder Quart. Der Wein beginnt wieder eine leichte Gährung. Einen Monat, oder sechs Wochen nachher zieht man ihn von neuem ab, und klärt ihn, mit der Hälfte des zum erstenmale angewendeten Leimes, zum zweyten male.

In diesem Zustande verbleibt der Wein bis zum Monat März, wo man ihn auf Boutellen zieht. Da in der Epoche des Ziehens auf Boutellen die Gährung noch nicht gänzlich geendigt ist, so zerbricht der Wein, von der Mitte des Augusts bis zu dem darauf folgenden Monat März, noch ziemlich viel Flaschen. Erst funfzehn, oder achtzehn Monate, nachdem der Wein auf Boutellen gezogen worden, scheint die Gährung ihre ganze Wirkung gethan zu haben, und alsdann transvasirt man den Wein und nimmt ihm den in den Flaschen gebildeten Saft.

Der Wein, welcher nicht mouffiren soll, wird im December nicht transvasirt, (abgezogen,) und geklärt; er bleibt in dem ersten Fasse, und wird erst im Monat März zum erstenmale abgezogen, wenn man den andern schon auf Boutellen zieht. Bey dem mouffirenden Weine wird also offenbar die zweyte, unmerkliche Gährung mitten in der Arbeit unterdrückt, und sein Kohlengas zurückgehalten: er schäumt also nur darum, weil er, vor vollendeter Gährung, in Flaschen verschlossen worden. Das in dem Getränk sich langsam entwickelnde Gas bleibt, zusammengepreßt, darinn, bis die Kraft des Druckes durch die Oeffnung der Flasche aufhört, da es dann, vermöge seiner Elasticität, entflieht. Dieses Gas, das sich aus dem Weine entwickelt,

hält eine beträchtliche Quantität von Alkohol (Belingeist,) in Dissolution *). Der Herr von Humboldt hat gezeigt, daß, wenn man den Schaum des Champagnerweines unter gläserne Glocken bringt, und diese mit Eis umgibt, sich, durch die Wirkung der Kälte, an den Wänden der Glocke Alkohol präcipitirt. Durch die Gegenwart des Alkohols in dem Schaum, erklärt es sich auch leicht, warum der Champagnerwein weniger veräuscht, wenn man den Schaum hat entstehen lassen.

Man sieht aus der angegebenen Verfahrensart, daß die Form, unter welcher wir den Champagnerwein erhalten, ihren Grund nicht so sehr in der natürlichen, ursprünglichen Beschaffenheit des Mostes, als in der Art der Behandlung hat. Wenn die weißen Champagnerweine auf die angegebene Weise, mit Vorsicht, und nach allen gehörigen Maasregeln gewartet, und gepflegt worden; so kann man sie nachher fünfzehn bis zwanzig Jahre erhalten und aufbewahren, ohne daß sie eine Veränderung oder ein Verderb, nie erleiden.

*) S. Chaptal, l'art de faire le vin, p. 137.

Der gewöhnliche rothe Elschwein wird, nach überstandener zweyter Gährung, gleichfalls zu Ende Decembers, bey hellem Frostwetter abgezogen, und man nennt dieses, *debourber le vin*, (den Wein abschlämmen). Gegen die Mitte des Mayes, ehe die Hitze eintritt, zieht man ihn zum zweyten mahl ab, (*on le tire au clair*), thut ihn in den Keller, und versieht die Fässer mit neuen Reifen. Bey Nordwind und trockener Witterung zieht man ihn noch ein drittes mahl ab, (*on le tire au clair sin.*) und klutert ihn mit Eyweiß. Doch geschieht dieses letztere nur, wenn man ihn zur Consumtion abfertigt, oder auf Boutellen zieht. Bey den rothen moussirens den Weinen nimmt man dieses gewöhnlich im November, das heißt, dreyzehn Monate nach der Pese vor. Der früh und frisch auf Boutellen gezogene rothe Wein bleibt ein unangenehmes Getränk.

Es giebt rothe Champagnerweine, wie z. B. die von Clos St. Thierry, welche man drey bis vier Jahre auf den Hefen liegen lassen kann: allein man muß sie in großen Fudern von wenigstens sieben bis acht Oxthof aufbewahren. Hiedurch gewinnen sie an Stärke. Diese Methode ist aber nur für edele Weine anwendbar: die schwachen würden dadurch versäuren.

Das Abziehen der Weine verlangt eine Menge von Vorsichtsmaassregeln, welche nur von den geringgeschätzten und vernachlässiget werden können, die nicht wissen, wie stark der Einfluß der atmosphärischen Luft auf dieses Getränk ist. Wenn man z. B. mittelst eines, vier Zoll vom Boden des Fasses angebrachten, Hahnes abzapft: so wird der ablaufende Wein durchlästet, und erzeugt eine Aufregung der Hefen, so daß er hier in doppelter Hinsicht eine Disposition zur Säure annehmen kann. Dieser beugt man in der Champagne durch folgende Veranstaltung vor:

Man fertigt eine vier bis sechs Fuß lange, und etwa zwey Zoll dicke lederne Röhre an. An die beyden Enden derselben werden hölzerne, spitz zulaufende Röhren angebracht, und mit Draht oder starker Schnur genau befestigt. Wenn transvasirt werden soll, öffnet man das anzufüllende Fass, und setzt eins der Enden der Röhre hinein. An dem andern, auszuleerenden Fasse bringt man zwey oder drey Zoll von dem Boden einen guten Hahn an, und fügt das andere Ende daran. Durch diesen einfachen Mechanismus wird der größte Theil des Weines aus einem Fasse in das andere hinübergezapft, und wider den Einfluß der Luft bewahret. Den Rest schafft man durch besonders dazu eingerichtete Heber, in kleinen Gefäßen hinüber.

Aus diesem mitgetheilten Detail mögen Sie abnehmen, wie sorgfältig der klügere Winzer und Weinbesitzer in der Champagne bey dem Anbau, und der Fabrication des Weines verfährt, wie sehr die Güte und der Ruhm der hiesigen Weine ein Werk der Kunst sey, und wie wenig man dabey der Natur und dem Zufall überläßt. Wenn der hiesige Getreidebau und die Viehzucht, trotz aller Vermählungen aufgeklärter Individuen, und des Elfers agronomischer Gesellschaften, dem Tadel der Pradt und Arthur Young noch immerfort häufige Blößen geben; so wird, auf der anderen Seite, jeder gerechte Beobachter der Sorgfalt und Geschicklichkeit, womit man hier die Producte der Weinberge behandelt, gern das verdiente Lob angedeihen lassen. Wenn bey einer eifrigen Nation, wie die französische, irgend ein Erzeugniß, durch hinreichende Capitale unterstützt, zu einem bedeutenden Handelszweig geworden, und mehrere Provinzen in Wettbewerb gesetzt hat; so kann man sich darauf verlassen, daß es auf dem Wege der Vervollkommenung in ungestörtem Gange fortschreiten wird. Fleiß und Erfindsamkeit, Theorie und Erfahrung bieten sich dann einander die Hände, und zwingen die Natur, sich den Absichten der Kunst zu unterwerfen.

Zehnter Brief.

Einwas über Lothringen oder das Departement der Mosel.

Ich habe Lothringen, sowohl auf der Hinreise, als auf dem Rückwege zu rasch durchseht, als daß ich mir eine etwas mehr als oberflächliche und flüchtige Ansicht von dem Zustande des dortigen Ackerbaus hätte verschaffen können, und das wenige, das ich davon gesehen und gehört habe, wird kaum Stoff für diesen einzigen Brief darbieten.

Wenn Arthur Young von Lothringen sagt, es habe von St. Menchould an, bis zu den Grenzen des Elsasses, einen armen, und schlechten Boden; so ist das eine etwas zu allgemeine Behauptung, die der Ausnahmen so viele zuläßt, daß sie dadurch aufgehoben wird. Ein Boden, wo, wie ich mit Verwunderung gesehen habe, der Landmann genöthigt ist, acht auch zehn Pferde vor den Pflug zu spannen, um die zähe Scholle zu braachen, und wo man in der Winterung nichts als Walzen säet, kann gewiß nicht leicht und dürrstig genannt werden. Dieses gilt von dem ganzen, zwanzig Meilen breiten Landstrich von St. Menchould an, bis Dionville: es ist ein thoniger, jäher und reicher

Walzenboden, unerachtet er hin und wieder mit Steinen besät ist. Geringer ist das Land zwischen Blonville und St. Avoild, und noch schlechter das, zwischen St. Avoild und Forbach bis Saarbrück, das sich durch Sand und Steine auszeichnet. Die Natur hat das Ganze von Lothringen gewiß nicht stiefmütterlich bedacht; allein die Kunst ist ihr bisher noch nicht gehörig an die Hand gegangen. Ich übergehe das Departement der Maas, welches ich nur durchflog, und will Ihnen hier nur die Bemerkungen verständiger Landwirthe über das Departement der Mosel mittheilen.

Dieses Departement, welches die nördliche Hälfte des ehemaligen Herzogthums Lothringen enthält, liegt zwischen 49 und 49½ Grad nördlicher Breite. Gegen Osten grenzt es an die Departementer der Saar und des Niederrheins, gegen Süden an das Departement der Meurthe, nordwärts an das Departement der Wälder, und gegen Westen an das der Maas. Die vornehmsten Städte darin sind Thionville, Gorze, Saarlouis, Saargemünd, und Metz, der Hauptort, und der Sitz der Präfectur.

Es ist dieses eine von den Provinzen des französischen Reiches, in welchen der Ackerbau noch ganz den Vorurtheilen, und der blinden

Gewohnheit überlassen ist; und vielleicht ist das-
selbe in der agronomischen Aufklärung unter al-
len am meisten zurück. So urtheilt Herr
Colchen, der Präfect dieses Departements, dar-
über *), und Arthur Young zählt es unter die
am schlechtesten angebauten Länder.

Von dieser ähnen Cultur werden von Kennern
der Landwirthschaft mehrere Ursachen angegeben:
Eine der vornehmsten sind alte Gebräuche, durch
neue Geseze gehelligt. Dazu gehören, das
Recht des Durchtriebes, (*droit du parcours*),
und besonders das, der freyen Hirtung, nach
welchem die ganze Gemeine Acker und Wiesen,
sobald sie einmahl abgedrängt worden, frey be-
weiden darf; ein Recht, welches dem Besizer
ungleich mehr Schaden zufügt, als es dem Tag-
elöhner, zu dessen Vessien es eingesetzt worden,
Vorthheil gewährt. Indem es dem Viehe des
letztern eine Weide von etlichen Monaten zusichert,
verdammst es jährlich ganze Bezirke zur Unfrucht-
barkeit. Es reizt Speculanten, sich junges
Vieh aufzuziehen, welches zwey Drittheile des
Jahres hungert, um hernach von dem Schaden
zu leben, welchen es auf fremdem Eigenthume
an-

*) *Annales de l'agriculture françoise.*

anrichtet. Ferner wird durch dieses Gesetz die Abschaffung der Braachen, die Einführung einer besseren Fruchtfolge, und der Anbau der Futterkräuter unmöglich gemacht. Der einsichtsvollere Landwirth verliert nicht allein Kosten und Mühe, durch die dadurch veranlaßte Beschädigung seiner Saatsfelder; er kann auch keine Neuerung vornehmen, und muß auf dem allgemein betretenen Wege des Schlendrians traurig mit dem großen Haufen fortschleichen. Die Dreysfelderwirtschaft steht, ohne alle Rücksicht auf die Möglichkeit ihrer längeren Fortsetzung, einmal so fest, das man alles zu verlieren glauben würde, wenn man das geringste daran änderte, und alle Pachtcontracte legen die Verpflichtung auf, nicht davon abzuweichen.

Außer diesen Hindernissen, widersetzt sich den Fortschritten des Ackerbaues in Lothringen auch noch die zu weit getriebene Zerstückelung der Farms, und die Kleinheit der Güter. Daher jene große Menge von Pachtbauern, mit ihrer verderblichen Concurrency, daher die so sichtbar zunehmende Verschlechterung der Felder, bewirkt durch die Armuth der Wirthe. Nicht allein können sie keine Auslagen für Düngungsmittel machen, sie müssen auch wohl noch Heu und Stroh verkaufen. Scheuren und Ställe sind eng, nie-

drig, fuster, zum Theil versallen, und ihre Besitzer, schon unfähig, sie in dem gehörigen Stande zu erhalten, können nie daran denken, sie geräumiger, höher und heller einzurichten. Manche Pachtbauern können nicht einmahl sich das nöthige Bleh anschaffen. Sie haben gewöhnlich drey oder vier Kühe, sechs bis sieben Schaafe, und etliche elende Gänse, vor Pflug und Wagen zu spannen. Da ihre Armuth sie nöthigt, einen großen Theil des Futters zu verkaufen; so senden sie Pferde, Kühe und Schaafe, selbst des Nachts auf die abgeernteten Wiesen und Felder. Wo soll nun der nöthige Dünger herkommen?

Hierzu rechnet man noch die gar zu kurze Pachtzeit, die alle Versuche und Speculationen unmöglich macht. Die meisten großen und kleinen Güter werden auf drey oder sechs Jahre verpachtet, sehr wenige auf neun.

Die Stadt Metz ist der Sitz einer, im Jahre 1802 errichteten, sogenannten freyen Gesellschaft des Ackerbaues. Ihre Einsichten und Zwecke sind eben so lobenswürdig, wie die der agronomischen Gesellschaft zu Chaalons, ihre Vermühungen waren bleher aber auch eben so

fruchtlos. Der Ackerbau der Lothringer ist immer noch in der Kindheit, und die Gesellschaft wird, mit allem Eifer und allen Kenntnissen, nichts Großes ausrichten, so lange sie nicht die Abschaffung der Gemeluhelten bewirken, der Armuth der Landleute mit beträchtlichen Verschüssen beistehen, und ihrer Unwissenheit mit belehrenden Beyspielen zu Hilfe kommen kann.

Inzwischen muß man gestehen, daß es in Lothringen auch Dörfer giebt, deren ehemalige Domäne sich in guter Hand befinden, und deren Rustcalbesitzungen aus ansehnlichen, von ihren Eigenthümern selbst bewirthschafteten Bauergütern bestehen. Dort erblickt man mehr Vieh, und eine zweckmäßigere Cultur: man sieht künstliche Wiesen von Klee oder Luzerne, Linsen- und Erbsen-Stücke, Kartoffel- und Kohl-Acker, welche das Einsörmige einer öden Brache unterbrechen. Hier haben wohlhabendere und etwas aufgeklärtere Eigner sich über die Einschränkung alterthümlicher Gebräuche mit einander in Einverständnis gesetzt, und manche Hindernisse eines besseren Anbaues aus dem Wege geräumt. Besonders hat die Cultur der Kartoffeln dort Fortschritte gemacht, wie sie in der Champagne unbekannt

sind. Man pflanzt deren in Menge, nicht bloß zur Nahrung für Menschen, sondern auch schon zur Fütterung und Mastung des Rindviehs und der Schweine.

Mancher ausgewanderte, nach der Revolution zu seinem Heerde wieder zurück gekehrte Ci-derant hat seine Güter selbst zu bewirtschaften, und sich von alten Gebräuchen zu entfernen versucht, und es ist manchem gelungen. Unter andern lebt man in Lothringen die Bemühungen des Herrn Lepaven, der verschiedene botanische Artikel zur Encyclopädie beygetragen, imgleichen die des Abbe Commerelle zu Pütelange, welcher durch Lehren und Beyspiel dem Ackerbau nützlich geworden, und insbesondere die Cultur der Runkelrübe befördert hat.

Auch das alte deutsche Lothringen enthält einzelne wohlhabende und aufgeklärte Landwirthe, welche manchen wichtigen Versuch mit Muth und Einsicht durchgesetzt haben. Bey ihnen sieht man Mais, Runkelrüben, Turnips, Hanf, Kaps, und alle Arten der Futterkräuter, nach guten Grundsätzen angebaut, und ihr Beyspiel würde gewiß schon ringsum entscheidend gewirkt haben, wenn nicht die unaufhörlichen und

immer ungestraften Verheerungen des Gemeinwieses, wenn nicht der Mißbrauch der nächtlichen Weiden ihnen und ihren Nachbarn die Hände bänden.

Das Departement der Mosel baut bey weiten nicht so viel Weizen und Roggen an, als es zur Nahrung der Einwohner bedarf. Die Aernuten gewähren in Mitteljahren, nach Abzug der Aussaat, im Durchschnitte 770,397 Centner, welche auf die 340,000 Einwohner des Departements vertheilt, 2 Centner 27 Pfund für jedes Individuum, von jedem Geschlecht und Alter geben. Wenn man nun für die Consumption das gemäßigte Quantum von vier Centner auf die Person annimmt; so beträgt das Deficit 589,603 Centner, welche von den Departementern der Naas, der Meurthe, und des Nieder-Rheins (Nieder-Elasses) geliefert werden, und, nur zu 2 Franken gerechnet, eine jährliche Ausgabe von 5,306,427 Franken, etwa 1,330,000 Thaler veranlassen *). Eine beträchtliche Summe, welche das Departement jetzt durch den

*) *Annuaire de l'agriculture française.*

Verkauf des Weines und einiger Manufacturartikel wieder zu erhalten sich bemühen muß, welche aber eine bessere Ackerkultur in der Provinz erhielt.

Ueber den Viehstand der Lothringer läßt sich wenig sagen; die Schweine sind der beträchtlichste Theil desselben; allein, unerachtet man im Departement der Mosel jährlich über siebenzig tausend derselben mähet; so findet doch damit kein Handel nach dem Auslande Statt, und sie reichen kaum zur inneren Consumtion hin.

Kühe und Ochsen verdienen kaum einer Erwähnung: Käse und Butter sind von so geringem Werthe, und so selten, daß die Städte ihren Bedarf daran, theils aus den fruchtbareren Strichen der Champagne, theils aus dem Elsaß ziehen: an Wastung und Versendung des Rindviehs ist gar nicht zu denken.

Eben so unbedeutend, und eben so ädel genährt sind die Schaafheerden, daher sie dann auch häufig genug von Krankheiten und Sterblichkeit heimgesucht werden. Alle Hilfsmittel dawider werden nur Palliative seyn, so lange die Natur dieser Thiere nicht durch eine sorgfältigere Auf-

zucht und durch eine kräftigere Nahrung gestärkt wird. Einzelne Landwirthe haben mit gutem Erfolge eine Regeneration ihrer Wollenheerden versucht, indem sie an dem Vetteifer, welcher einen großen Theil des übrigen Frankreichs ergriff, Theil nahmen, sich Vöcke von einer spanischen Rasse verschafften, und für eine reichlichere Winterfütterung sorgten. Ihre Heerden zeichnen sich auch unter denen ihrer Nachbarn schon so vortheilhaft aus, daß sie schon genannt werden können. Solcher unternehmenden Gutsbesitzer sind aber bis jetzt noch wenige, und die Landeswolle wird, in der Regel, nur noch zur Fabrication grober Zeug, als Flanell, Molleton, Vov, und zur Verfertigung von Mägen und Strümpfen verbraucht.

Der Weinbau ist der beträchtlichste Erwerbszweig auch in diesem Departement. Er enthält das ganze Vermögen vieler Personen, und obwohl er noch mancher Verbesserungen fähig zu seyn scheint; so ist er doch der bleibend am sorgfältigsten betriebene Theil des hiesigen Landbaues.

Die, seit dem Jahre 1789 eingetretene, widerwärtige Beschaffenheit der Jahreszeit

ten*) hat eine Reihe sehr mittelmäßiger Weinlesen herbeigeführt. Dieses hat manchen Weinbergbesitzer bewogen, die im Lande eingeführten fremden und edleren Gattungen der Neben abzuschaufen, und einheimische an die Stelle zu setzen, weil sie der rauhen Witterung besser widerstehen, und mehr Wein geben. Dieser ist aber von einer so schlechten Beschaffenheit, daß nur die Abwesenheit oder Seltenheit des besseren seinen Absatz möglich macht.

Die meisten Weinberge haben eben die Lage, eben den Boden, wie die in der Champagne, dennoch spenden sie gemeiniglich einen weit geringeren Wein. Dieses rührt wahrscheinlich daher, weil man nicht aufmerksam genug auf die Wahl und die wiederholte Erneuerung der Nebengattungen ist, weil man die Kunst, sie zu impfen, nicht kennt,

*) So sagen Lebringer. Es ist aber nicht an dem, daß die Jahreszeiten in einer Zeitperiode widerwärtiger ausfallen können, als in einer andern. Es hat zu allen Zeiten gute und blühende Jahre, dürre und feuchte Sommer, frühe und späte Frühjahre, harte und gesunde Winter, längere und kürzere Unregelmäßigkeiten gegeben.

kennt, weil man die Weinsäcke zu sehr animalischem Dünger belästigt, statt gute Erden an ihre Wurzel zu bringen, weil man die Welese ohne die gehörige Vorsicht, ohne die Abwägung des günstigen Zeitpunktes beginnt, und, endlich weil man bey der Verfertigung des Weines sich von einer blinden Gewohnheit leiten läßt. Die seit zehn Jahren in Frankreich bekannt wordenen, größtentheils von der Chemie angegebenen, und durch Versuche bewährten neuen Methoden haben noch keinen Eingang gefunden, als ob nicht viele Gutsbesitzer ihren Weineinzusehen vermöchten: sie sind aber theils träge, sich der damit in Verbindung stehenden Mühe zu unterziehen, theils zu karg, die nöthigen Auslagen zu machen, und sie fahren da fort, alles den Winzern zu überlassen, deren Unwissenheit sich ewig wider alle Verbesserung sträubt.

Ein Theil des Weines der Provinz wird den Städten verzehrt, ein Theil des Ueberschusses aber nach dem Lüttichschen versührt, allwo man Leder dagegen eintauscht: das übrige geht in dem westlichen Deutschland, wo man den Erlanger Wein mit dem Traubensaft von Langui mischt, und für Dargunder verkauft.

Ein wichtiger Erwerbszweig für Lothringen ist unter andern auch die Gärtnerei, welche besonders in der Gegend von Metz täglich größere Fortschritte macht. Die daselbst gezogenen Melonen, Pfirsichen, Aprikosen, Mirabellen, sammt den feineren Gemüsen werden sehr geschätzt, und gut bezahlt, und die in den Weinbergen gezogenen jungen Obstbäume sind der Reichtum mancher Dörfer *). Anfangs schränkte sich die Consumption dieser Dinge nur auf die einzige Stadt Metz ein: seit kurzem aber geschahen Versendungen davon nach dem ehemaligen Trierschen und Zweysbrückischen, ja sogar nach der Pfalz. Ein Hektar, (2 Arpens, etwa so viel wie 4 Magdeburger Morgen,) Gartenland in der Gegend von Metz wird schon für 250 bis 300 Franken verpachtet.

Um diese Bemerkungen, welche ich über den Ackerbau von Champagne und Lothringen habe

*) Ein Gleiches läßt sich auch von Chaalons sagen. Der dortige Wein ist zwar schlecht, allein die Obstbäume, die man in der für den Ackerbau getrockneten Erde pflanzt, bringen den Weinbergbesitzern ein Ansehnliches ein, und man bezieht in der Pflanzzeit des Herbstes und Trüchtigs mit jungen Obstbäumen die Märkte.

sammeln und Ihnen mittheilen können, mit etwas allgemeinerem und interessanterem zu beschließen, will ich Ihnen, in aller Kürze, die Resultate darlegen, welche sich im Ganzen aus Pradis, Youngs und anderer agronomischer Schriftsteller Ansichten der französischen Ackerkultur ergeben.

- 1) Der Landbau in Frankreich ist zureichend zur Befriedigung der ersten und nothwendigsten Bedürfnisse der Einwohner, durch die hinlängliche Erzeugung von Brodt und Wein; er ist aber unzureichend für alles übrige.
- 2) Er ist selbst in den Dingen, welche er zur Befriedigung der nöthigen Bedürfnisse hervorbringt, und wovon er einen Theil, (wie den Wein,) an das Ausland verkauft, geringer, als er, der Ausdehnung des Reiches, und dem vortheilhaften Klimanach, seyn könnte. Noch geringer ist er, in Betreff der Erzeugnisse für die Manufacturen. Dieses Reich, welches z. B. auf seinem eignen Boden hinreichend Seide und Wolle hervorbringen könnte, muß ein beträchtliches Quantum

solcher Materialien aus dem Auslande ziehen.

- 3) Der französische Landbau wird von einer Menge fehlerhafter Verfahrensarten tyrannisiert, und in seinen Fortschritten gehemmt.
- 4) Er besitzt nicht Pferde, Rinder und Schaafe in zureichender Menge, und die er besitzt, sind nicht von der besten Beschaffenheit.
- 5) Von diesen Thieren befinden sich die vollkommensten Rassen der Pferde im Norden, die besten Gattungen der Schaafe im mittleren Theile des Landes, und die ausgezeichnetesten Rinder im Süden.
- 6) Frankreich kann in drei Zonen der Cultur getheilt werden, deren beste im Norden, (Flandern, Normandie, Elsass,) die reichste im Mittag, und die schlechteste in der Mitte liegt. Der größte und zweckmäßigste Betrieb hat seinen Sitz im Norden; Oel, Seide, köstliche Weine erzeugt

der Mittag; Braachen, und Unwissenheit jeder Art behaupten das Centrum.

7) Mehr als die Hälfte von Frankreich kennt keine Verkopplungen, keinen guten Fruchtwechsel, keine künstlichen Wiesen, und läßt der Dreysfelderwirthschaft hingegeben.

8) Endlich bedarf die französische Cultur in dem Thierreiche, Pflanzenreiche und Mineralreiche noch unzähllicher Zurechtweisungen und Verbesserungen.

Frankreich enthält in seinen ungeheuren Grenzen nur 131 Millionen Acres cultivirtes Land, Großbritannien und Ireland hat in seinem mittelmäßigen Umfange deren 98 Millionen. Die Territorialeinnahme Frankreichs wird auf 2 Milliarden 400 Millionen Livres geschätzt, die von England auf 2 Milliarden. Die Grundsteuern Frankreichs bringen 300 Millionen ein: die income tax Englands übersteigt diese Summe.

Die drey Gattungen der Thiere, welche den Landbau fördern und bereichern, nämlich, die Pferde, die Rinder und die Schaafe, sind in

England zahlreicher und schöner als in Frankreich.

Nach Pradis Meynung übertrifft auch der Landbau in Belgien, Holland und Deutschland den französischen merklich, und er wisset diesem den fünften Rang an.

